

KRUPS

CaféPressoCrematicTime

Art. 888

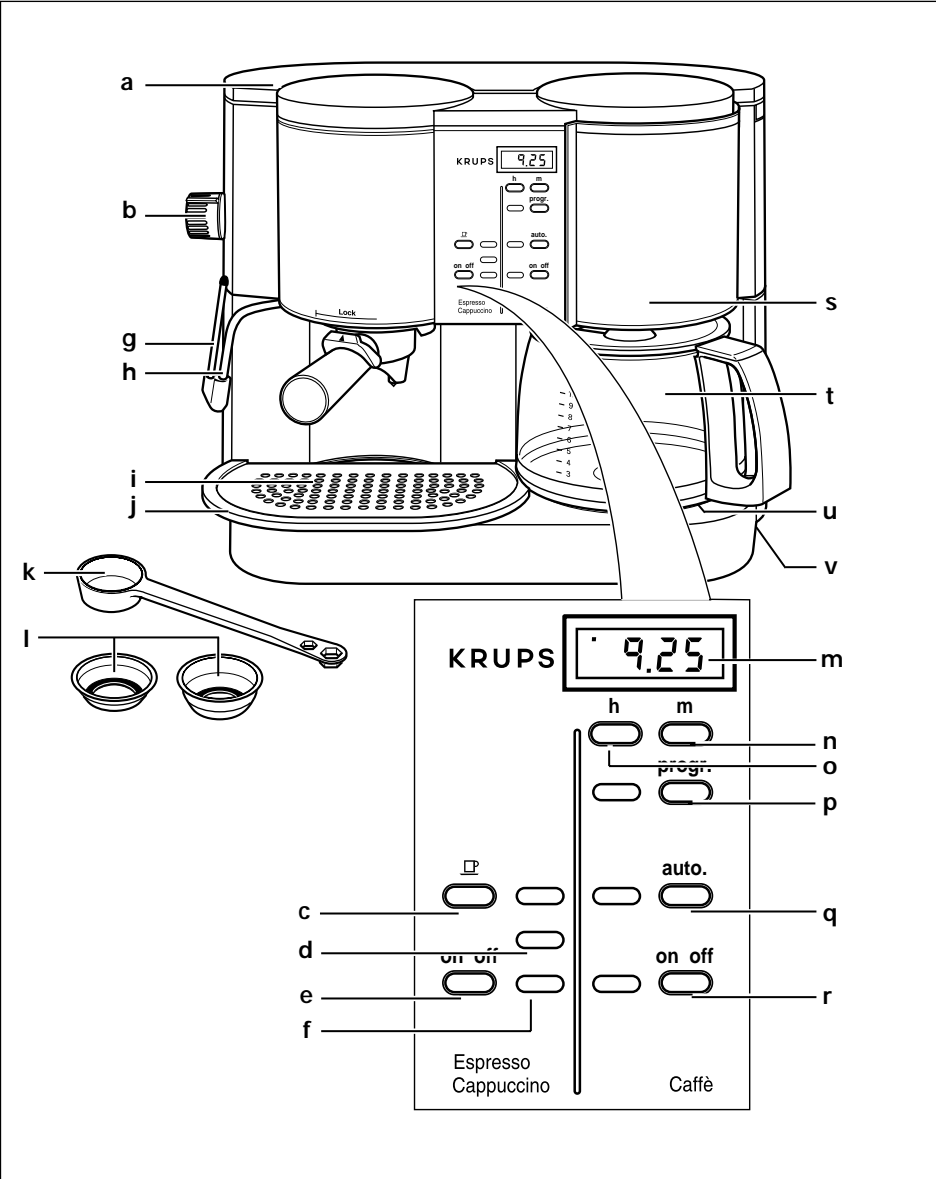


- D** Gebrauchsanweisung
- GB** Instructions for use
- F** Mode d'emploi
- NL** Gebruiksaanwijzing
- I** Istruzioni per l'uso
- E** Instrucciones de uso
- P** Instruções de utilização
- DK** Brugsanvisning
- S** Bruksanvisning
- N** Bruksanvisning
- SF** Käyttöohje

Krups CaféPresso Crematic Time

D
GB
F
NL
I
E

P
DK
S
N
SF



D**Espresso**

- a: Wasserbehälterdeckel
- b: Drehventil
- c: Espresso Taste
- d: Aufheizkontrolleuchte (gelb)
- e: EIN/AUS-Taste
- f: Betriebskontrolleuchte (rot)
- g: Aufschäumhilfe
- h: Dampf-/Heißwasserdüse
- i: Abstellgitter
- j: Auffangschale
- k: Meßlöffel
- l: 1 bzw. 2-Tassen Filtersieb

Caffè

- m: Display
- n: Einstelltaste für Minuten
- o: Einstelltaste für Stunden
- p: Programm Taste
- q: Automatische Kaffeezubereitung
- r: EIN/AUS-Taste
- s: Schwenkfilter
- t: Glaskrug
- u: Warmhaltefläche
- v: Kabelaufwicklung

NL**Espresso**

- a: Deksel waterreservoir
- b: Ventielknop
- c: Keuzeschakelaar espresso/stoom
- d: Thermostaatlampje (geel)
- e: Aan/uit-schakelaar
- f: Controlelampje aan/uit (rood)
- g: Opschuimhulpstuk
- h: Stoompijpje
- i: Kopjesopzetrekje
- j: Druppelrooster
- k: Maatlepeltje
- l: Filterzeef voor 1 of 2 kopjes

Caffè

- m: Venster of display
- n: Toets voor inschakelen minuten
- o: Toets voor inschakelen uren
- p: Programmaknop
- q: Automatisch koffiezetten
- r: Aan/uit-schakelaar
- s: Zwenkfilter
- t: Glazen koffiekan
- u: Warmhoudplaat
- v: Snoeropbergruimte

GB**Espresso**

- a: Water container lid
- b: Rotary valve knob
- c: Espresso key
- d: Heating indicator lamp (yellow)
- e: ON/OFF switch
- f: Operating indicator lamp (red)
- g: Frothing aid
- h: Steam & hot water nozzle
- i: Cup grid
- j: Drip tray
- k: Measuring spoon
- l: Filter sieve for 1 cup or 2

Caffè

- m: Display panel
- n: Setting key for minutes
- o: Setting key for hours
- p: Programme key
- q: Automatic preparation of coffee
- r: ON/OFF key
- s: Swivel filter
- t: Glass jug
- u: Warming plate
- v: Flex storage

I**Espresso**

- a: Coperchio del contenitore d'acqua
- b: Dispositivo vapore rotatorio
- c: Tasto espresso
- d: Indicatore luminoso di riscaldamento (giallo)
- e: Tasto avvio/arresto
- f: Indicatore luminoso di funzionamento (rosso)
- g: Accessorio Cappuccino
- h: Beccuccio vapore/acqua calda
- i: Griglia appoggia tazze
- j: Vassoio raccogli-gocce
- k: Cucchiaino dosatore
- l: Filtro per una o due tazze

Caffè

- m: Display digitale
- n: Tasto di regolazione dei minuti
- o: Tasto di regolazione delle ore
- p: Tasto di programmazione
- q: Preparazione automatica del caffè
- r: Tasto avvio/arresto
- s: Porta filtro girevole
- t: Brocca
- u: Piastra riscaldante
- v: Avvolgicavo

F**Espresso**

- a: Couvercle du réservoir d'eau
- b: Robinet vapeur rotatif
- c: Touche espresso
- d: Témoin lumineux (jaune) de chauffage
- e: Bouton marche/arrêt
- f: Témoin lumineux (rouge) de fonctionnement
- g: Accessoire Cappuccino
- h: Buse vapeur/eau chaude
- i: Grille repose-tasses
- j: Tiroir récolte-gouttes
- k: Cuillère doseur
- l: Filtre pour 1 ou 2 tasses

Caffè

- m: Ecran à affichage digital
- n: Touche de réglage des minutes
- o: Touche de réglage des heures
- p: Touche de programmation
- q: Préparation automatique du café
- r: Touche marche/arrêt
- s: Porte filtre pivotant
- t: Verseuse
- u: Plaque chauffante
- v: Enrouleur de cordon

E**Espresso**

- a: Tapa del depósito de agua
- b: Botón de la válvula giratorio
- c: Tecla Espresso
- d: Luz piloto indicadora de calentamiento (amarilla)
- e: Interruptor ON/OFF
- f: Luz piloto indicadora de puesta en marcha (rojo)
- g: Accesorio capuccino
- h: Vaporizador de agua caliente y vapor
- i: Rejilla para tazas
- j: Bandeja recogegotas
- k: Cuchara dosificadora
- l: Tazas del filtro para 1 o 2 tazas

Caffè

- m: Panel de display
- n: Tecla de ajuste de los minutos
- o: Tecla de ajuste de las horas
- p: Tecla de programa
- q: Preparación automática del café
- r: Tecla ON/OFF
- s: Filtro giratorio
- t: Jarra de vidrio
- u: Placa de calentamiento
- v: Recogecables

P

Espresso

- a: Tampa do depósito de água
- b: Comando do vapor
- c: Tecla Espresso
- d: Luz piloto de aquecimento (amarela)
- e: Interruptor "Ligar/Desligar"
- f: Luz piloto de funcionamento (vermelha)
- g: Acessório "vapor plus"
- h: Vaporizador
- i: Grelha para chávenas
- j: Tabuleiro de recolha de água
- k: Colher doseadora de café
- l: Filtro para 1 ou 2 chávenas

Caffè

- m: Pannel de comandos
- n: Tecla para programar os minutos
- o: Tecla para programar as horas
- p: Tecla de programação
- q: Preparação automática do café
- r: Tecla "Ligar/Desligar"
- s: Porta-filtro suspenso
- t: Jarro de vidro
- u: Placa aquecedora
- v: Arrumação do cabo

N

Espresso

- a: Vannbeholderdeksel
- b: Dreieventil
- c: Espresso-tast
- d: Kontrollampe oppvarmning (gul)
- e: PÅ/AV-knapp
- f: Kontrollampe drift (rød)
- g: Skumhjelp
- h: Damp-/varmtvannsdysse
- i: Frasettingsgitter
- j: Oppfangingskar
- k: Måleskje
- l: 1- eller 2-kopper filtersil

Caffè

- m: Display
- n: Indstillingstast for miniutt
- o: Indstillingstast for timer
- p: Programtast
- q: Automatisk kaffetilberedning
- r: PÅ/AV-knapp
- s: Svingfilter
- t: Glasskanne
- u: Varmeplate
- v: Kabelvikling

DK

Espresso

- a: Låg til vandbeholder
- b: Drejeventil
- c: Espresso-knap
- d: Opvarmningskontrollampe (gul)
- e: TÆND/SLUK-knap
- f: Driftskontrollampe (rød)
- g: Opskumningshjælp
- h: Damp-/varmtvandsdysse
- i: Frastilningsrist
- j: Opsamlingssskål
- k: Måleske
- l: 1- eller 2-kops filtersi

Caffè

- m: Display
- n: Indstillingsknap - minutter
- o: Indstillingsknap - timer
- p: Programknap
- q: Automatisk kaffebrygning
- r: TÆND/SLUK-knap
- s: Svingefilter
- t: Glaskande
- u: Varmholdningsflade
- v: Ledningsoprul

SF

Espresso

- a: Vesisäiliön kansi
- b: Höyryruppi
- c: Espresso virtanäppäin
- d: Keltainen kuumennuksen merkkivalo
- e: Virtakytkin
- f: Punainen toiminnan merkkivalo
- g: Vaahdotin
- h: Höyrysuutin
- i: Laskuritilä
- j: Valumisalusta
- k: Mittalusikka
- l: 1 tai 2 kupin siiviläosat

Caffè

- m: Numeronäyttö
- n: Minuuttien asetusnäppäin
- o: Tuntien asetusnäppäin
- p: Ohjelmointinäppäin
- q: Kahvin automaattinen valmistus
- r: Virtakytkin
- s: Kääntyvä suodatin
- t: Lasikannu
- u: Lämpölevy
- v: Johdon kelaus

S

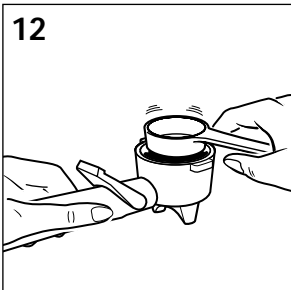
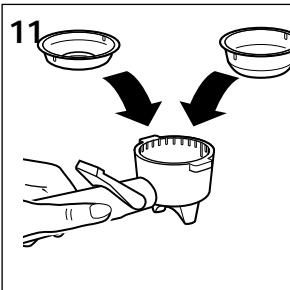
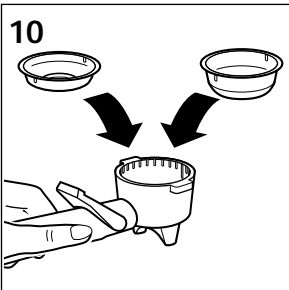
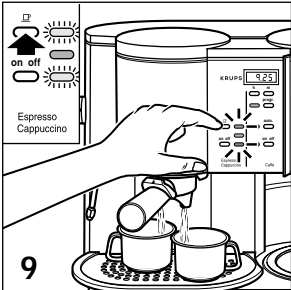
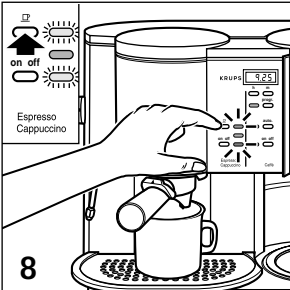
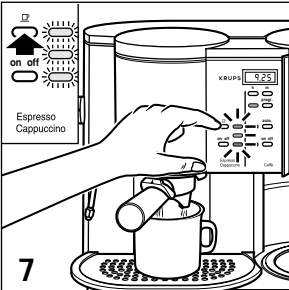
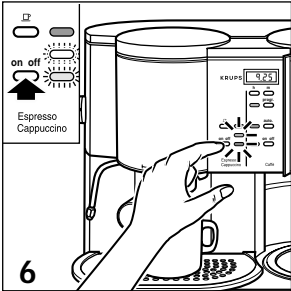
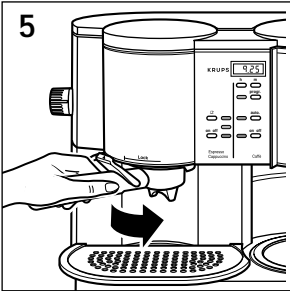
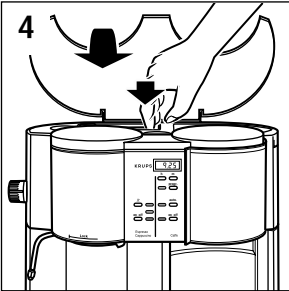
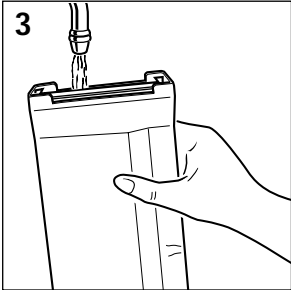
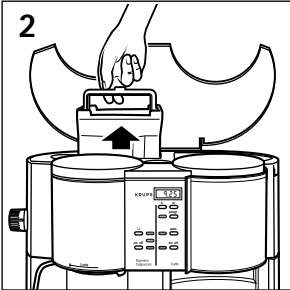
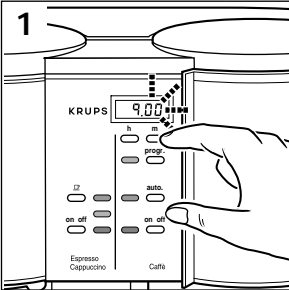
Espresso

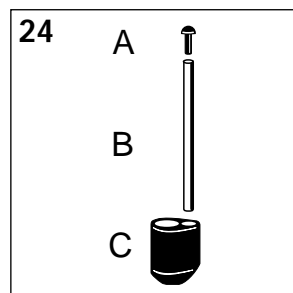
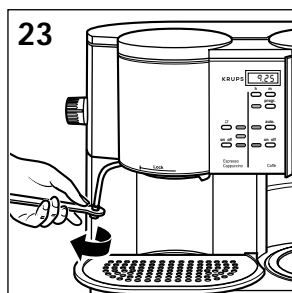
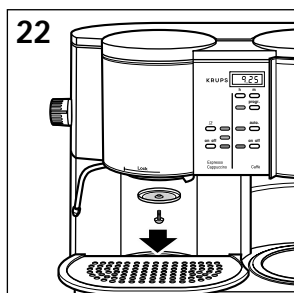
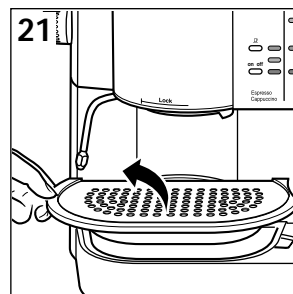
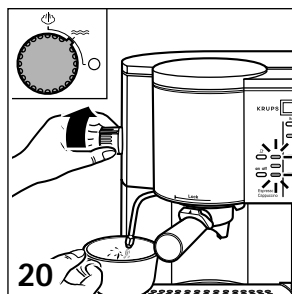
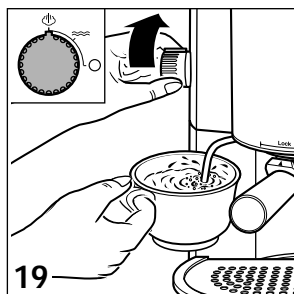
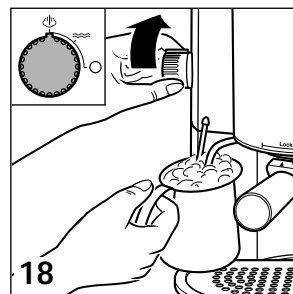
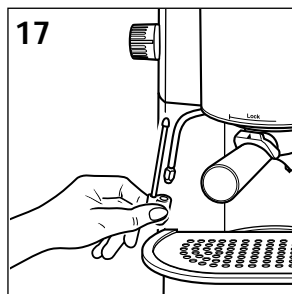
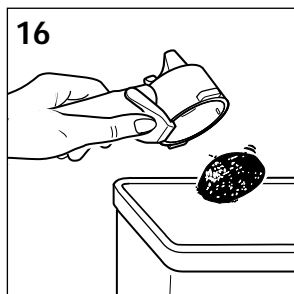
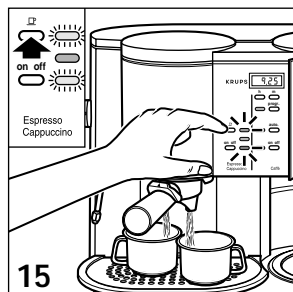
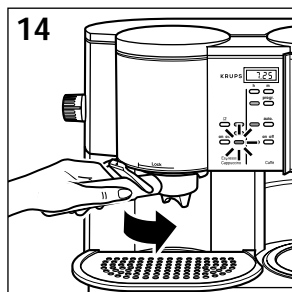
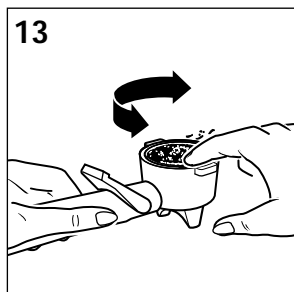
- a: Lock till vattenbehållare
- b: Ventilvred
- c: Espressoknapp
- d: Uppvärmningslampa (gul)
- e: Av/På-knapp
- f: Av/På-lampa (röd)
- g: Skumberedare
- h: Ängmunstycke
- i: Avrinningsgaller
- j: Avrinningsplåt
- k: Måtskopa
- l: Filter för 1 eller två koppar

Caffè

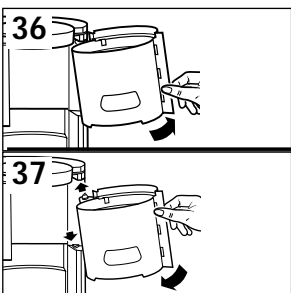
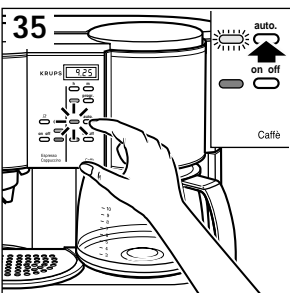
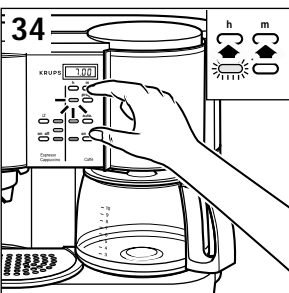
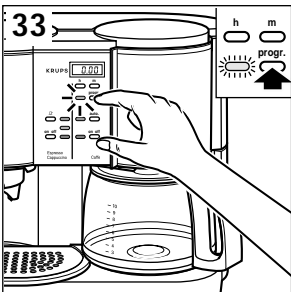
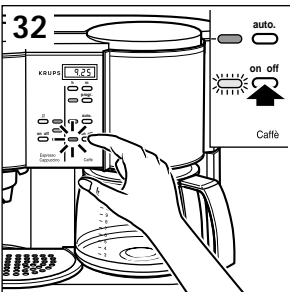
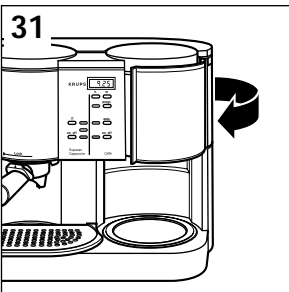
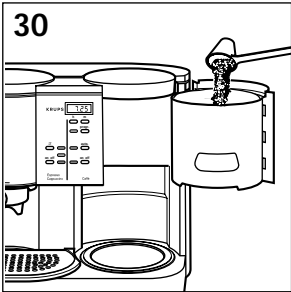
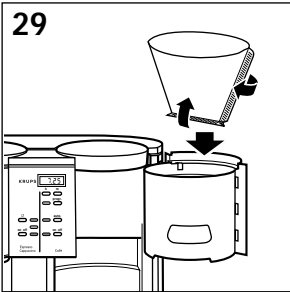
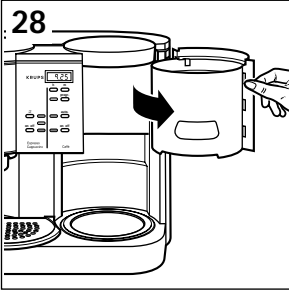
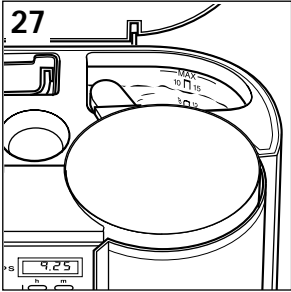
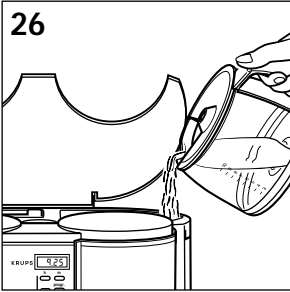
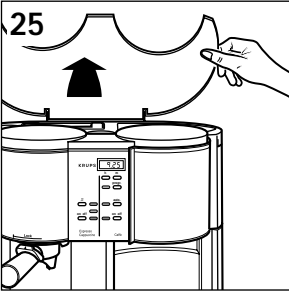
- m: Display
- n: Knapp för inställning av minuter
- o: Knapp för inställning av timmar
- p: Programmeringsknapp
- q: Auto-knapp
- r: Av/På-knapp
- s: Svängbar filterhållare
- t: Glaskanna
- u: Varmhållningsplatta
- v: Sladdförvaring

Espresso





Caffè



Wichtige Sicherheitshinweise



- Vor Gebrauch die Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen.
- Gerät nur an eine Schutzleiter-Steckdose anschließen. Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung muß mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Gerät nicht auf heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen.
- Den mit Kaffeemehl gefüllten Filterträger nicht während des Durchlaufs entnehmen, da das Gerät unter Druck steht.
- Kein Wasser in den heißen Kaffeeautomat nachfüllen (ca. 10 Min. abkühlen lassen).
- Kein heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Wasserbehälter füllen.
- Bei Störungen während des Brühvorgangs und vor jeder Reinigung muß der Netzstecker gezogen werden.
- Den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Das Netzkabel nicht über Ecken und Kanten legen oder hängen.
- Vermeiden Sie, daß das Netzkabel oder Sie selbst heiße Geräteteile berühren (Filterträger, Dampfdüse, Warmhalteplatte).
- Gerät nie ins Wasser tauchen.
- Benutzen Sie den Glaskrug nicht in Mikrowellengeräten, nicht auf offener Flamme und nicht auf Herdplatten.
- Gerät von Kindern fernhalten. Netzkabel nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.

- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muß sie durch den KRUPS-Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Entkalkungshinweise beachten.

Uhrzeit einstellen

- Nach Einstecken des Netzsteckers blinkt 0.00 im Display. Zum Einstellen der Stunden die Taste „h“ und zum Einstellen der Minuten die Taste „m“ drücken (1).

Espresso / Cappuccino

Der Espresso-Kaffee

Espresso ist weitaus aromatischer und kräftiger als normaler Kaffee. Er wird aus kleinen Tassen, Espressotassen getrunken. Bei der Zubereitung wird heißes Wasser unter Druck durch das Kaffeemehl gepreßt. So entsteht das köstliche schwarze Kaffegetränk mit der anregenden Wirkung.

Kennzeichen des Espresso ist neben seinem charakteristischen Geschmack, die typische schöne Schaumbildung (Crema). Dies setzt hohen Druck voraus und die Verwendung von echtem, gut geröstetem Espressokaffee, sowie die richtige Mahlung der Bohnen.

Wenn Sie keinen gemahlten Espresso-kaffee kaufen, mahlen Sie die Espresso-bohnen mit einer Mahlwerkmaschine auf Einstellung mittel bis fein.

Gerät vorbereiten

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Wasserbehälter (2).
- Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser (3).
- Behälter wieder einsetzen. Drücken Sie dabei den Behälter fest an, damit sich das Bodenventil öffnet. Deckel schließen (4).

Vor dem ersten Gebrauch

Vor Erstgebrauch, aber auch nach längerem Nichtgebrauch, sollten Sie einige Tassen Wasser (ohne Espressomehl) durchlaufen lassen, um das System durchzuspülen.


Setzen Sie eines der beiden Filtersiebe in den Filterträger ein und klappen Sie den Siebhalter zurück.

- Den Filterträger links an der Markierung des Gehäuses in den Brühkopf einsetzen und nach rechts festziehen (5).


Ein möglichst großes Gefäß unter den Filterträger stellen.

- Gerät einschalten.
Dazu „on off“ Taste drücken (6).


Betriebskontrollleuchte (rot) und Aufheizkontrollleuchte (gelb) leuchten auf.


- Die Espressotaste  drücken.
Damit wird die Pumpe eingeschaltet (7).
Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.



Bei einem leeren Heizsystem (z.B. bei Erstgebrauch) wird das Heizsystem zuerst mit Wasser befüllt (deutlich hörbares Pumpgeräusch) bevor Wasser aus dem Filterträger austritt.



Sobald das Wasser herausläuft, Espressotaste  drücken, grüne Kontrollleuchte erlischt, und Gerät aufheizen lassen.

Während der Aufheizphase kann ein wenig Wasser aus dem Brühkopf austreten.

- Erlischt die gelbe Aufheizkontrollleuchte, Espressotaste  wieder betätigen (8).

Lassen Sie 2-3 Tassen Wasser durch das System laufen. Zum Entleeren des Gefäßes Vorgang unterbrechen, indem Sie die Espressotaste  drücken.


Zum Durchspülen des Dampfrohrs, Gefäß unter das Dampfrohr stellen und Drehventil auf Pos.  stellen und Espressotaste  drücken. 1-2 Tassen durchlaufen lassen.

Espressotaste  erneut drücken und Drehventil auf Pos.  zurückstellen.



Gefäß entleeren.


Heizsystem mit Wasser füllen


Bevor Sie mit dem Gerät arbeiten, überprüfen Sie, ob das Heizsystem mit Wasser gefüllt ist.

Espressotaste  drücken und prüfen, daß Wasser aus dem Brühkopf austritt.

Sollte sich während der Dampferzeugung das Heizsystem leeren (es tritt kein Dampf mehr aus dem Dampfrohr aus), muß das Heizsystem erneut befüllt werden.


Ein Gefäß unter den Brühkopf setzen. Drehventil auf Pos.  und Espressotaste  drücken.


Sobald Wasser aus dem Brühkopf läuft, Espressotaste  erneut betätigen.

Die Dampferzeugung fortfahren indem Sie das Drehventil wieder auf Pos.  stellen.

Espresso zubereiten


- Wasserbehälter füllen (2) (3) (4).

- Espressotaste  drücken und prüfen, ob Wasser aus dem Brühkopf austritt (7).

Espressotaste  nochmals drücken. Die gelbe Aufheizkontrollleuchte erlischt, wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist.

Wärmen Sie die Espresso-Tassen vor, indem Sie den Filterträger (ohne Espressomehl) einsetzen und die Tassen unter den Filterträger stellen.

- Espressotaste  drücken (9).

Füllen Sie die Tassen mit heißem Wasser und drücken die Espressotaste  erneut. Filterträger entnehmen.

- Gewünschtes Filtersieb (1 oder 2 Tassen) in den Filterträger einsetzen (10).

- 1 bzw. 2 gestrichene Meßlöffel Espresso-kaffee einfüllen (11).

- Damit das Espressomehl gleichmäßig im Filtersieb verteilt wird, sollte es mit dem Meßlöffel leicht angedrückt werden (12).

- Rand des Filtersiebes von Kaffeemehl säubern (13).

- Den Filterträger einsetzen und nach rechts festziehen (14).

Eine bzw. zwei vorgewärmte Espresso-
tasse(n) unter den Filterträger stellen.

■ Espresso zubereiten. Dazu die Espresso-
taste ☐ drücken (15).

■ Nach dem Durchlauf die Espresso-
taste ☐ erneut drücken, den Filterträger entneh-
men und den Kaffeesatz ausklopfen (16).

Nach erneuter Befüllung des Siebes kann
der nächste Espresso zubereitet werden.

Die Dampferzeugung

Der Dampf kann zum Aufschäumen von
Milch für Cappuccino und zum Erhitzen von
Flüssigkeiten benutzt werden.

Da zur Dampferzeugung eine höhere Tem-
peratur als zur Espressozubereitung
benötigt wird, sollte immer zuerst der
Espresso zubereitet werden, da sonst das
Kaffeemehl verbrennen kann.

Systembedingt tritt vor dem Dampfen etwas
Wasser aus der Dampfdüse aus, das in
einem separaten Gefäß aufgefangen wer-
den kann.

Milchaufschäumen für Cappuccino

Nachdem Sie den Espresso zubereitet
haben, schäumen Sie die Milch für den
Cappuccino auf.

Um ein optimales Aufschäumergebnis zu
erreichen, sollten Sie die separate Auf-
schäumhilfe verwenden.

■ Stecken Sie die Aufschäumhilfe auf die
Dampfdüse (17).

**⚠ ACHTUNG! DIE AUFSCHÄUMHILFE
DARF NUR ZUM MILCHAUFSCHÄU-
MEN VERWENDET WERDEN.**

Gießen Sie ca. 100 ml fettarme Milch in
einen schmalen kleinen Krug (max. 0,5 l
Fassungsvermögen), der unter die Dampf-/
Heißwasserdüse der Maschine passen muß.

Die Milch sollte gut gekühlt sein. Ebenfalls
sollten Sie ein kaltes Gefäß benutzen und
dieses **nicht** vorher mit warmem Wasser
ausspülen.

Sobald die gelbe Kontrollleuchte erloschen
ist, halten Sie ein separates Gefäß unter die
Dampfdüse und stellen das Drehventil auf
Pos. ☉. Lassen Sie das Wasser in das
Gefäß laufen, bis Dampf austritt. Drehventil
auf Pos. ☐ stellen.

Beginnen Sie nun mit dem Milchaufschäu-
men:

Halten Sie hierzu den Krug so unter die Auf-
schäumhilfe, daß das Düsenteil ganz in die
Milch eintaucht.

■ Stellen Sie das Drehventil auf Pos. ☉.
Während des Aufschäumens den Krug
ruhighalten (18).

Die Düse darf den Krugboden nicht
berühren, um den Dampfaustritt nicht zu
behindern.

Nach dem Aufschäumen Drehventil auf
Pos. ☐ stellen und das Gefäß entfernen.

Das Drehventil nochmals kurzzeitig auf
Dampf stellen, damit eventuelle Milchreste
aus der Dampf-/Heißwasserdüse entfernt
werden (leeres Gefäß unterstellen).

Aufschäumhilfe und Dampf-/Heißwasser-
düse sofort nach dem Milchaufschäumen
mit einem feuchten Tuch reinigen.

Flüssigkeiten erhitzen

Dampf-/Heißwasserdüse ausschwenken.

Aufschäumhilfe abziehen.

Gerät einschalten.

■ Vergewissern Sie sich, daß das
Heizsystem mit Wasser gefüllt ist.
Hierzu die Espresso-
taste ☐ drücken und
prüfen ob Wasser austritt (7).

Anschließend die Espresso-
taste ☐ erneut drücken.

Systembedingt tritt während des Aufheizens
etwas Wasser und Dampf aus dem Brühkopf.

Sobald die gelbe Kontrollleuchte erloschen
ist, halten Sie ein separates Gefäß unter die
Dampfdüse und stellen das Drehventil auf
Pos. ☉. Lassen Sie das Wasser in das
Gefäß laufen, bis Dampf austritt. Drehventil
auf Pos. ☐ stellen.

Gefäß mit der Flüssigkeit unter die Dampf-
düse führen und Dampfdüse eintauchen.

■ Drehventil auf Pos. ☉ stellen (19).

Ist die Flüssigkeit ausreichend erhitzt, Drehventil zurück auf Pos. ○ stellen und das Gefäß entfernen.

Das Drehventil nochmals kurzzeitig auf Dampf stellen, damit eventuelle Rückstände aus der Dampf-/Heißwasserdüse entfernt werden (leeres Gefäß unterstellen).

Dampf-/Heißwasserdüse sofort nach dem Erhitzen von Flüssigkeiten mit einem feuchten Tuch reinigen.

Hinweis:

Wenn Sie direkt im Anschluß an die Dampferzeugung Espresso zubereiten wollen, muß die Espressomaschine unbedingt vorher auf die Kaffeetemperatur abgekühlt werden.

Ein Gefäß unter den Filterträger stellen und die Espressotaste ☞ drücken.

Solange Wasser durchlaufen lassen, bis die gelbe Aufheizkontrolleuchte aufleuchtet.

Espressotaste ☞ erneut drücken.

Anschließend den Espresso wie gewohnt zubereiten.

Die Heißwasserzubereitung

Mit diesem Gerät können Sie Heißwasser für Instantgetränke etc. zubereiten.

- Vergewissern Sie sich, daß das Heizsystem mit Wasser gefüllt ist. Hierzu die Espressotaste ☞ drücken und prüfen ob Wasser austritt (7).


Anschließend die Espressotaste ☞ nochmals drücken.

Beginnen Sie mit der Heißwasserzubereitung, sobald die gelbe Kontrolleuchte erloschen ist.

Dampf-/Heißwasserdüse ausschwenken und eine möglichst hohe Tasse darunter stellen.

- Drehventil auf Pos. ☼ und Espressotaste ☞ drücken (20).

Nach der Heißwasserzubereitung Espressotaste ☞ drücken und Drehventil zurück auf Pos. ○ stellen, das Gefäß entfernen.

 **ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE DAMPF-/HEIßWASSERDÜSE.**

Reinigen

Vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen. Gerät abkühlen lassen. Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch abwischen.

Nach Gebrauch ist der Wasserbehälter zu leeren.

- Abstellgitter abnehmen und reinigen (21). Auffangschale entleeren und reinigen.

Brühkopf, Filterträger und Filtersiebe sollten nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Brühkopf nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle losen Teile unter fließendem Wasser abspülen.


- Bei starker Verschmutzung das Brühsieb am Brühkopf mit einer Münze heraus-schrauben. Brühsieb reinigen. Brühkopf mit einem feuchten Tuch auswischen. Brühsieb wieder einsetzen und fest-schrauben (22).

Wichtig!

Filterträger und Abstellgitter nicht in die Spülmaschine geben!

Reinigen Sie die Dampf-/Heißwasserdüse sofort nach dem Milchaufschäumen, indem Sie das Gerät noch 1-2 Sek. dampfen lassen (Düse wird freigeblasen). Düse mit einem feuchten Tuch abwischen. Sollte die Düse doch einmal verstopft sein, reinigen Sie diese mit einer Nadel.

- Gegebenenfalls kann die Dampf-/Heißwasserdüse mit dem am Meßlöffel angebrachten Schlüssel (6-kant) gegen den Uhrzeigersinn abgeschraubt und anschließend gereinigt werden (23).

 **ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE DAMPF-/HEIßWASSERDÜSE. DIESE NICHT IN HEIßEM ZUSTAND MONTIEREN BZW. DEMONTIEREN.**

Gereinigte Düse im Uhrzeigersinn wieder anschrauben und mit dem Schlüssel leicht anziehen.

Zur gründlichen Reinigung kann die Aufschäumhilfe demontiert werden.

- Dazu die beiden Teile A + C von dem Metallröhrchen B abziehen (24).

Alle 3 Teile in warmem Wasser ausspülen. Sollte die kleine Ansaugöffnung in Teil A verstopft sein, kann diese mit einer feinen Nadel durchgestoßen werden.

Bei längerem Nichtgebrauch Filterträger nicht in den Brühkopf einsetzen, da sonst die Dichtung unnötig lange zusammenge-drückt bleibt, welches ihre Lebensdauer beeinträchtigt.

Der Meßlöffel und ein Filtersieb können in den Vertiefungen unter dem Deckel aufbe-wahrt werden.

Vor längerem Nichtgebrauch haben Sie die Möglichkeit, das Heizsystem leerzudampfen. Gefäß unter die Dampf-/Heißwasserdüse stellen. Drehventil auf Pos. ☼ stellen. Sobald kein Dampf mehr erzeugt wird, Drehventil auf Pos. ○ stellen und Gerät ausschalten.

Entkalken

Die Maschine muß regelmäßig entkalkt wer-den. Bei einem durchschnittlichen Gebrauch von 4 Tassen pro Tag und hartem Wasser, empfehlen wir das Gerät alle 3 Monate zu entkalken.

Zum Entkalken muß das Brühsieb am Brüh-kopf unbedingt vorher abgeschraubt werden.

1. Kalk und Kaffeereste von Brühsieb und Brühkopf entfernen.
2. Aufschäumhilfe abziehen.
3. 2 Eßl. Weinstein säure oder Zitronensäure (in Apotheken und Drogerien erhältlich) in 1/2 l handwarmem Wasser auflösen und in den Wasserbehälter füllen. Jeweils ein Gefäß unter den Brühkopf und unter die Dampfdüse stellen.
4. Gerät einschalten. Nachdem die Aufheiz-kontrollleuchte erloschen ist, Espresso-taste ☐ drücken. Achten Sie darauf, daß das Drehventil auf Pos. ○ steht.
5. Entkalkungslösung durchlaufen lassen, bis ungefähr die Hälfte der Lösung aus dem Brühkopf gelaufen ist.
6. Espressotaste ☐ erneut drücken.

7. Drehventil auf Pos. ☼ stellen und Espressotaste ☐ drücken.
1 Tasse Entkalkungslösung durchlaufen lassen. Espressotaste ☐ drücken, Dreh-ventil auf Pos. ○ zurückstellen.

Entkalkungslösung 10-15 Minuten einwirken lassen.

8. Die Espressotaste ☐ drücken und die restliche Entkalkungslösung durchlaufen lassen.
9. Espressotaste ☐ erneut drücken.

Anschließend die Wassermenge von 2 Was-serbehältern durchlaufen lassen.

Dazu die Espressotaste ☐ drücken.

Nach dem Durchlauf, den Wasserbehälter erneut füllen.

Drehventil auf Pos. ☼ stellen, Espresso-taste ☐ drücken und Wasser durchlaufen lassen.

Drehventil auf Pos. ○ stellen.

Gerät ausschalten. Hierzu „on off“ Taste drücken.

Gerät abkühlen lassen. Brühsieb wieder in den Brühkopf einsetzen. Aufschäumhilfe auf die Dampf-/Heißwasserdüse aufstecken.

Probleme und mögliche Ursachen

PROBLEM:

Espresso läuft seitlich aus dem Filterträger.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Filterträger nicht richtig eingesetzt.
- Rand des Filtersiebes nicht von Kaffee-mehl gesäubert.
- Filterträger war zu lange im Brühkopf fest.
- Dichtung ohne Elastizität; muß ausge-wechelt werden.

PROBLEM:

Lautes Geräusch der Pumpe.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Kein Wasser im Wasserbehälter.
- Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt.
- Alter oder zu trockener Kaffee, so daß die Pumpe nur wenig Druck aufbauen kann.

PROBLEM :

Espresso läuft nicht aus.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Kein Wasser im Wasserbehälter.
- Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt.
- Filtersieb verstopft, da Kaffeemischung zu fein oder zu fest angedrückt.
- Brühsieb verstopft, Kontrolle durch Drücken der Espressotaste ☞ . Wasser muß aus dem Brühkopf laufen. Andernfalls Sieb abschrauben und reinigen.
- Gerät verkalkt (siehe Entkalkung).
- Heizsystem nicht mit Wasser gefüllt.

PROBLEM:

Espresso ohne Crema.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Alter oder ausgetrockneter Kaffee.
- Zu wenig Espressomehl im Filtersieb.
- Espressomehl nicht genügend angedrückt.

PROBLEM:

Espresso läuft zu schnell aus.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Kaffeemischung ist zu grob.
- Espressomehl nicht genügend angedrückt.

PROBLEM:

Zu wenig oder kein Schaum beim Milchaufschäumen.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Heizsystem nicht mit Wasser gefüllt.
- Dampfdüse verstopft.
- Alte Milch.
- Milch zu warm (sollte Kühlschranktemperatur haben).
- Gefäß ungeeignet (vorteilhaft: Kännchen oder Krugform).
- ungeeignete Milchsorte (anderen Fettgehalt wählen).

PROBLEM:

Espressokaffee zu kalt.

MÖGLICHE URSACHEN:

- Gerät nicht lange genug aufgeheizt.
- Espressotassen nicht genügend vorgewärmt.

Kaffee zubereiten

Vor der ersten Kaffeezubereitung 1 bis 2 Durchläufe ohne Kaffeemehl durchführen und anschließend den Glaskrug und den Filter heiß ausspülen.

- Deckel aufklappen (25).
- Gewünschte Wassermenge einfüllen (26). Nicht über die max.-Markierung im Wasserbehälter füllen.
- Die Einteilung auf dem Glaskrug und an der Wasserstandsanzeige gelten für die Frischwassermenge (27). Die spätere Kaffeemenge ist geringer, da das Kaffeemehl Wasser aufsaugt.
- Deckel schließen und Filter nach rechts ausschwenken (28).

Filtertüte einsetzen:

- Format 4 (1x4) an den geriffelten Seiten umknicken. Filtertüte so in den Filter einsetzen, daß die umgeknickte Naht zum Griff zeigt. Filtertüte mit der Hand leicht andrücken (29).
- Kaffeemehl einfüllen (30). Die Menge des Kaffeemeis kann mit einem Kaffeemaß abgemessen werden. Für einen mittelstarken Kaffee einen Meßlöffel (ca. 6-7 Gramm pro Tasse).

Die Kaffeemenge kann je nach persönlichem Geschmack mehr oder weniger betragen.

- Schwenkfilter einschwenken, bis dieser einrastet (31).

Glaskrug mit Deckel wieder einsetzen.

- Gerät einschalten. Dazu die „on off“ Taste drücken. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf (32).

⚠ ACHTUNG!

WÄHREND DES BRÜHVORGANGS NIE DEN FILTER AUSSCHWENKEN. NACH BEENDIGUNG DES FILTERVORGANGS GLASKRUG ENTNEHMEN. AUTOMATISCHER FILTERVERSCHLUß VERHINDERT NACHTROPFEN DES FILTERS.

Glaskrug zur Warmhaltung auf die Warmhalteplatte zurückstellen. Das Gerät kann direkt über die „on off“ Taste ausgeschaltet werden oder es erfolgt eine automatische Abschaltung nach 2 Stunden.

Einschaltzeit programmieren

Mit der Zeitschaltautomatik kann innerhalb von 24 Stunden der Einschaltzeitpunkt vorgewählt werden.

- Taste „**progr.**“ drücken. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf (33).

Das Display schaltet von der aktuellen Uhrzeit auf die Einschaltzeit.

- Programmieren Sie die gewünschte Einschaltzeit ein, indem Sie mit den Tasten „**h**“ und „**m**“ die Stunden und Minuten einstellen. (34)

Nach Einstellen der Einschaltzeit **erscheint nach 3 Sekunden die aktuelle Uhrzeit wieder im Display**. Durch Drücken der Taste „**progr.**“ kann jederzeit die Einschaltzeit abgerufen werden.

Automatische Kaffeezubereitung

Gerät vorbereiten. Einschaltzeit programmieren.

- Taste „**auto.**“ drücken.
Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf (35).

Zum programmierten Zeitpunkt schaltet sich das Gerät automatisch ein. Die grüne Kontrollleuchte erlischt und die rote Kontrollleuchte der „on off“ Taste leuchtet auf.

Nach dem Kaffeedurchlauf kann das Gerät direkt über die „on off“ Taste ausgeschaltet werden oder es erfolgt eine automatische Abschaltung nach 2 Stunden.

Reinigen / Entkalken

Vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen.

- Filter herausnehmen:
Hierzu den Filtergriff im unteren Drittel anfassen und Filter ausschwenken (so, daß sich eine Filtertüte gerade einsetzen läßt). Filter etwas nach oben drücken und seitlich nach oben wegkippen (36).

Glaskrug und Deckel sind spülmaschinenfest (oberer Korb, entfernt von der Heizung). **Filter ist nicht spülmaschinenfest** und muß von Hand gespült werden.

- Filter einsetzen:
Filtergriff am Filter im unteren Drittel anfassen und die Bohrung am oberen Filterrand in den Zapfen am Gerät einfügen. Filter seitlich nach unten abkippen und in die Führung einfügen. Der Filter muß sich dann leicht einschwenken lassen (37).

Gerät nur mit feuchtem Tuch abwischen.

Um langfristig ein gutes Kaffee-Ergebnis zu garantieren, muß der Kaffeeautomat von Zeit zu Zeit entkalkt werden. Erkennbare Anzeichen für eine erforderliche Entkalkung sind:

- verstärkte Kochgeräusche
- längere Zubereitungszeit.

Bei häufiger Benutzung sollte folgendermaßen entkalkt werden:

bei weichem Wasser,
7°dH (0-1,24 mol/m³)
1 x pro Jahr

bei mittlerer Härte,
7-14° dH
(1,24-2,5 mol/m³)
1/4 jährlich

bei hartem Wasser, ab
14° dH
(2,5-3,75) mol/m³)
monatlich

Im Zweifelsfall die Wasserhärte beim örtlichen Wasserwerk nachfragen.

Wir empfehlen aus ökologischen und gesundheitlichen Gesichtspunkten ausschließlich biologische Mittel, wie Zitronensäure oder Weinsäure (in Drogerien und Apotheken erhältlich).

2 Eßl. in einem halben Liter Wasser auflösen und in den Wasserbehälter gießen. 2-3 x durchbrühen (wie bei der Kaffeezubereitung, jedoch ohne Kaffee). Abschließend 2 x mit klarem Wasser durchlaufen lassen.

Kabelaufwicklung

Das nicht benötigte Netzkabel kann auf der Rückseite des Gerätes im Kabelstufach untergebracht werden.

Entsorgung



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclestellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgediente Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

Safety precautions



- Carefully read through these instructions before using the appliance. Connect the appliance only to an earthed mains supply socket. The voltage rating stated on the rating plate of the appliance must correspond with that of the mains supply.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as a stove hotplate, or in the vicinity of a naked gas flame.
- Do not remove the filter carrier filled with ground coffee whilst the liquid is running through, as the appliance is at this time under pressure.
- Do not refill the coffee-appliance whilst it is still hot; it takes about ten minutes to cool down.
- Do not pour hot water into the water reservoirs.
- The mains plug must be pulled out if anything untoward occurs during the brewing operation, as also before every time the appliance is cleaned.
- Do not remove the mains plug by pulling on the flex and do not place or hang the flex over edges or corners.
- Do not allow yourself or the mains flex to come into contact with hot parts of the appliance, such as the filter carrier, warming plate or steam nozzle.
- Never dip the appliance into water.
- The glass jug is not suitable for use in microwaves, above open fire or on stove plates.
- Keep the appliance away from children. Do not let the mains flex hang down.
- Do not use the appliance if either the mains flex or the appliance itself is damaged.
- Observe the instructions for descaling.

- If the mains flex of this appliance becomes damaged, it must be repaired only by the KRUPS customer service department or by a similarly qualified individual, in order to avoid any danger to the person.

Setting the clock

- After plugging in at the mains, 0.00 will blink in the display panel. Press the “h” key to set the hours and the “m” key to set the minutes (1).

Espresso / Cappuccino

Espresso Coffee

Espresso is much stronger and more aromatic than normal coffee and is drunk out of small cups called espresso cups. It is prepared by forcing hot water under pressure through ground coffee. This produces the delightful black coffee with the stimulating effect.

Apart from its characteristic flavour, the hallmark of espresso is the typical formation of a splendid froth, called crema. This requires a high pressure and the use of genuine, properly roasted espresso coffee beans which have been correctly ground.

If you do not purchase ready-ground espresso coffee, grind the coffee beans in a coffee mill with the setting medium to fine.

Preparing the appliance

- Open the lid and remove the water container (2).
- Fill the water container with water (3).
- Replace the water container, pressing it down firmly so that the base valve will open. Then close the lid (4).

Before first use

Before using the appliance for the first time, as well as if it has not been used for a lengthy period, you should allow several cups of water to run through the system without using espresso coffee meal, in order to rinse out the system.


Place one of the two filter sieves in the filter carrier and push the sieve holder back.

- Locate the filter carrier on the left at the mark on the housing of the brewing head and turn it tightly to the right (5).


Place the largest convenient receptacle beneath the filter carrier.

- Switch on the appliance by pressing the "on off" key (6).


The **operating indicator lamp will glow red** and the **heating indicator lamp will glow yellow**.


- Press the espresso key , whereby the pump will be switched on (7).
The green control lamp will then glow.



If the heating system is empty, such as upon first use, the system will first fill with water, accompanied by an audible pumping noise, before water runs out of the filter carrier.



As soon as water runs out, press the espresso key , whereupon the green indicator lamp will cease to glow, and allow the appliance to heat up.

A little water may run out of the brewing head during the heating phase.


- When the yellow heating control lamp ceases to glow, press the espresso key  again (8).

Allow 2-3 cups of water to run through the system. To empty the receptacle, interrupt the operation by pressing the espresso key .



To clean through the steam pipe, place a receptacle beneath it, turn the valve knob to the  position and press the espresso key . Then allow 1-2 cups to run through.



Finally press the espresso key  once again, return the valve knob to the  position and empty the receptacle.

Filling the heating system with water

Before working with the appliance, make sure that the heating system is filled with water by pressing the espresso key , whereby water should run out of the brewing head.


If the heating system should become empty whilst generating steam, which then ceases to issue from the steam pipe, then the heating system must be refilled.

Place a receptacle under the brewing head, set the valve knob to  and press the espresso key .

As soon as water runs out of the brewing head, press the espresso key  again. Then continue with steam generation by turning the valve knob to the  position again.

Preparation of espresso

- Fill the water container (2) (3) (4).


- Press the espresso key  and check that water runs from the brewing head (7).

Press the espresso key  once again.

The yellow heating indicator lamp will cease to glow when the necessary temperature has been reached.

Prewarm the espresso cups by putting the filter carrier in place without espresso coffee meal and then placing the cups under the filter carrier.

- Press the espresso key  (9).

Fill the cups with hot water and then press the espresso key  once again.

Remove the filter carrier.



- Insert the desired filter sieve for 1 cup or 2 into the filter carrier (10).

- Fill with 1 or 2 level measuring spoonfuls of espresso coffee meal (11).

- So that the coffee meal is evenly distributed in the filter sieve, it should be lightly pressed down with the measuring spoon (12).

- Clean any coffee grains from the edge of the filter sieve (13).
- Insert the filter carrier and turn it firmly to the right (14).

Place one or two prewarmed espresso cup(s) beneath the filter carrier.

- Prepare espresso by pressing the espresso key  (15).
- After the required espresso has run through, press the espresso key  again, remove the filter carrier and knock out the spent coffee meal (16).

The next lot of espresso can be prepared after the sieve has been replenished with espresso meal.

Generation of steam

Steam can be used both for frothing up milk for cappuccino and for the heating of liquids.

Since a higher temperature is necessary for the generation of steam than that required for preparing espresso, the espresso should always be prepared first, as the coffee meal might otherwise become burnt.


Due to the nature of the system, a little water, which can be collected in a separate vessel, will issue from the steam pipe before the steam appears.

Frothing up milk for cappuccino

After you have prepared the espresso, froth up the milk for the cappuccino.



To obtain the best possible frothing results, you should make use of the separate frothing aid.

- Push the frothing aid onto the steam nozzle (17).


 N.B. THE FROTHING AID IS TO BE USED ONLY FOR THE FROTHING UP OF MILK

Pour about 100 ml of low fat milk into a small narrow jug of maximum 0,5 ml capacity, which must fit conveniently below the steam/hot water nozzle of the machine.


The milk should be well cooled. You should also use a cold jug, so do not wash it out first with warm water.

As soon as the yellow control lamp ceases to glow, hold a separate vessel beneath the steam pipe and turn the knob to position . Allow water to run into the vessel until steam appears. Then turn the knob to position .

Now commence the milk frothing operation. Hold the jug under the frothing aid in such a way that the nozzle dips completely into the milk.

- Turn the valve knob to the  position. Hold the jug steady during the frothing operation (18).

The nozzle should not touch the bottom of the jug so as not to impede the flow of steam.

After the frothing operation, turn the valve knob to the  position and remove the jug.

Now turn the valve knob to the steam position for a moment to blow out any residual milk from the steam/hot water nozzle, putting an empty receptacle below to catch the drops.


Clean the frothing aid and also the steam/hot water nozzle with a moist cloth immediately after the frothing operation.

Heating liquids

Swing out the steam/hot water nozzle.



Pull off the frothing aid.

Switch on the appliance.

- Make sure that the heating system is full of water by pressing the espresso key  to check that water runs through (7).

Then press the espresso key  again.

Due to the nature of the system, water and steam will issue from the brewing head during the heating operation.

As soon as the yellow control lamp ceases to glow, hold a separate vessel beneath the steam pipe and turn the knob to position . Allow water to run into the vessel until steam appears. Then turn the knob to position .

So position the vessel beneath the steam pipe that the jet dips into the liquid.

- Turn the valve knob to the ☸ position (19).

When the liquid is sufficiently heated, turn the valve knob back to the ○ position and remove the vessel.

Now turn the valve knob to the steam position for a moment to blow out any residues from the steam/hot water nozzle, putting an empty receptacle below to catch the drops.

After the heating of liquids, clean the steam/hot water nozzle immediately with a moist cloth.

NOTE:

If you want to make espresso straight away after generating steam, the espresso machine **MUST** first be allowed to cool down to the coffee-making temperature.

Place a receptacle beneath the filter carrier and press the espresso key ☞.

Allow water to run through until the yellow heating indicator lamp begins to glow.

Press the espresso key ☞ once again.

Now prepare espresso in the usual fashion.

Preparation of hot water

With this appliance, you can prepare hot water for making instant drinks.

- Make sure that the heating system is full of water by pressing the espresso key ☞ to check that water runs through (7).

Then press the espresso key ☞ once again.

Start with the preparation of hot water as soon as the yellow heating indicator lamp ceases to glow.

Swing out the steam/hot water nozzle and place the tallest possible cup beneath it.

- Turn the valve knob to the ≈ position and press the espresso key ☞ (20).

When the preparation of hot water is complete, press the espresso key ☞ and the valve knob to the ○ position. Then remove the vessel.

⚠ N.B. THE STEAM/HOT WATER NOZZLE BECOMES VERY HOT. BE CAREFUL NOT TO BURN OR SCALD YOURSELF.

Cleaning

Always pull out the mains plug before every cleaning operation and allow the appliance to cool down. Wipe down the casing with a moist cloth only.

The water container is to be emptied after use.

- Remove the cup grid and clean it (21).

Empty the drip tray and clean it.

The brewing head, filter carrier and filter sieves should all be cleaned after each time the appliance is used. Wipe down the brewing head with a moist cloth only.

Rinse all loose parts under running water.

- If the brewing sieve becomes very dirty, screw it out of the brewing head with the aid of a coin and then clean it. Wipe down the brewing head with a moist cloth and then screw the sieve firmly back into position (22).

Important!

Do not put the filter carrier or the cup grid into the dish-washer.

Clean the steam/hot water nozzle immediately after frothing up milk by allowing the appliance to produce steam for 1 or 2 seconds, thus blowing out any residue. Wipe down the nozzle with a moist cloth. If the nozzle becomes clogged, free it by using a needle.

- If necessary, the steam/hot water nozzle can be screwed off in an anticlockwise direction using the hexagonal key on the measuring spoon and then thoroughly cleaned (23).

⚠ N.B. DANGER OF BURNING OR SCALDING WITH THE STEAM/HOT WATER NOZZLE, SO DO NOT DISMANTLE OR ASSEMBLE IT WHILST HOT.

Screw the cleaned nozzle back into position and tighten it lightly using the hexagonal key.

The frothing aid can be disassembled in order to clean it thoroughly, as follows:

- Pull the two parts A + C from the small metal tube B (24).

Wash out all three parts in warm water. If the small suction orifice in part A is clogged, it can be freed by poking a fine needle through the blockage.

If the appliance is not to be used for a lengthy period, do not insert the filter carrier into the brewing head, as this causes the sealing ring to be compressed unnecessarily long and can thus impair its useful life.

The measuring spoon and one filter sieve can be stored in the depressions under the lid.

Before a lengthy period of non-usage, the heating system can be cleared of water by driving it off as steam. Put a vessel under the steam/hot water nozzle and turn the valve knob to the ☸ position. As soon as no more steam is generated, turn the valve knob to ○ position and switch off the appliance.

Removal of limescale

The machine must have limescale removed regularly. For an average usage of 4 cups daily and hard water, we recommend descaling the appliance every 3 months.

Before descaling, the brewing sieve on the brewing head MUST first be screwed off.

1. Remove all lime and coffee residues from the brewing sieve and the brewing head.
2. Pull off the frothing aid.
3. Dissolve 2 tablespoonfuls of tartaric acid or citric acid (both obtainable from chemists and drugstores) in 1/2 litre of lukewarm water and pour it into the water container. Put one receptacle under the brewing head and another under the steam nozzle.
4. Switch on the appliance. After the heating indicator lamp ceases to glow, press the espresso key ☰.

Make sure that the valve knob points to the ○ position.

5. Allow the descaling solution to pass through until about half has run out of the brewing head.
6. Press the espresso key ☰ once again.
7. Turn the valve knob to the ☸ position and press the espresso key ☰. Allow 1 cup of descaling solution to run through. Then press the espresso key ☰ a further time and return the valve knob to the ○ position.

Now leave the rest of descaling solution to work for 10-15 minutes.

8. Press the espresso key ☰ and allow the remainder of the descaling solution to run through.
9. Press the espresso key ☰ once again.

Following this, press the espresso key ☰ and allow 2 water containerfuls of clear water to run through.

After that is done, fill the water container again.

Turn the valve knob to the ☸ position, press the espresso key ☰ and allow the water run through. Then return the valve knob to the ○ position.

Switch off the appliance by pressing the "on off" key.

Allow the appliance to cool down. Insert the brewing sieve into the brewing head again and push the frothing aid onto the steam/hot water nozzle.

Problems and possible causes

PROBLEM:

Espresso leaking from the filter carrier.

CAUSE:

- Filter holder not correctly inserted.
- Filter holder has been left in the hot water spout too long; clean the seal well.
- No elasticity in the seal, it must be replaced.

PROBLEM:

Pump makes a loud noise.


CAUSE:

- No water in the water container.
- Water container not inserted correctly.
- Old or very dry coffee being used so that the pump cannot build up sufficient pressure.

PROBLEM:

Coffee does not come out.

CAUSE:

- No water in the water container.
- Water container not inserted correctly.
- Filter blocked because the coffee mixture is too fine or has been pressed down too hard.
- Brewing sieve clogged up: Check by pressing the espresso key , whereby water must run out of the brewing head. If it does not, unscrew the sieve and clean it. Then screw it back on.
- Unit scaled up (see descaling).
- Boiler not filled with water.

PROBLEM:

No crema on the espresso.

CAUSE:

- Old or dried-out coffee.
- Too little ground espresso coffee in the filter sieve.
- Ground coffee not pressed down sufficiently.

PROBLEM:

The coffee runs out too quickly.

CAUSE:

- Ground coffee mixture is too coarse.
- Ground coffee not pressed down sufficiently.

PROBLEM:

Not enough froth when frothing up milk.

CAUSE:

- Boiler not filled with water.

- Steam nozzle is blocked.

- Old milk.

- Milk too warm (should have been stored in a refrigerator).

- Vessel not suitable (preferably milk jug or jar).

- Type of milk not suitable (select milk with a different fat content).

PROBLEM:

Coffee too cold.

CAUSE:

- Appliance has not heated up for long enough.
- Espresso cups not sufficiently prewarmed.

Preparing coffee

Before the first preparation of coffee, carry out 1 or 2 runs without coffee meal and then swirl out the glass jug and the filter with hot water.

- Raise the hinged lid (25).
- Pour in the desired quantity of water (26). Do not fill beyond the MAX mark on the water container.
- The divisions on the glass jug and the water level indicator represent the quantity of fresh water (27). The eventual amount of coffee is less, because the coffee meal absorbs some of the water.
- Close the lid and swing out the filter to the right (28).

Put in a filter paper:

- Fold over the crinkly edge of a format 4 (1x4) filter paper and so place it in the filter that the folded edge points towards the handle. Then press it down lightly with the hand (29).
- Put in the coffee meal (30). A coffee measure can be used to determine the quantity. One measuring spoonful (6-7 gram) should suffice for a cup of medium-strong coffee.

The quantity of coffee can be varied to suit your own personal taste.

- Swing back the swivel filter until it engages firmly (31).

Relocate the glass jug and its lid on the appliance.

- Switch on the appliance by pressing the “on off” key. The red control lamp will then glow (32).



N.B.

NEVER SWING OUT THE FILTER DURING THE BREWING OPERATION. REMOVE THE GLASS JUG WHEN FILTERING IS FINISHED; AN AUTOMATIC FILTER CLOSURES THEN PREVENTS ANY DRIPPING.

Return the glass jug to the warming plate to keep it hot. The appliance can be switched off at any time using the “on off” switch, or it will switch itself off automatically after 2 hours.

Programming the switch-on time

The switch-on time can be preselected within a period of 24 hours by utilising the automatic time-switching mechanism.

- Press the “**progr.**” key, whereupon the green control lamp will light up and the clock time in the display will be replaced by the current switch-on time (33).
- Programme a fresh switch on time by pressing the “**h**” key for hours and the “**m**” key for minutes (34).

After 3 seconds the clock time will reappear in the display. The switch-on time can be checked at any time by pressing the “**progr.**” key.

Automatic preparation of coffee

Prepare the appliance for coffee-making as usual and set the switch-on time.

- Press the “**auto.**” key, whereupon the green indicator lamp will light up (35).

The appliance will automatically switch itself on at the programmed time. The green indicator lamp will then be extinguished and the red indicator lamp on the “on off” key will light up.

After the coffee has drawn off, the appliance can be switched off immediately by using the “on off” switch, or it will switch itself off automatically after 2 hours.

Cleaning and limescale removal

Always pull out the mains plug before any cleaning operation.

- Take out the filter as follows:
Hold the filter by the bottom third and swing it out about 120 degrees, just about far enough to put in a filter paper. Press the filter upwards a little and the tip it out sideways and upwards (36).

The glass jug and lid are suitable for the dishwasher (upper basket, away from the heating source). The filter is NOT to be put in the dishwasher and must be washed by hand.

- Insert the filter:
Hold the grip on the bottom third of the filter and engage the drill-hole on the upper edge of the filter with the peg on the appliance. Tip the filter sideways and downwards and engage it in the guide.
The filter should then swing in easily (37).

Wipe down the appliance with a moist cloth only.

To guarantee good coffee-making results over a long period, the coffee machine must have limescale removed from time to time. Recognisable indications that descaling is necessary are:

- increased noise during boiling
- longer preparation time.

If usage is frequent, descaling should be carried out as follows:

with soft water

7°dH (0-1,24 mol/m³)
once a year

with medium hard water
7-14°dH (1,24-2,5 mol/m³)
every quarter year

with hard water over
14°dH (2,5-3,75 mol/m³)
once a month

If in doubt regarding the water hardness,
enquire at the local water works.

For ecological and health reasons, we
recommend the exclusive use of biological
materials such as citric acid and tartaric
acid, both of which may be obtained from
chemists and drugstores.

Dissolve 2 tablespoonfuls in half a litre of
water and pour into the water container.
Run this through 2 or 3 times as if making
coffee, but using no coffee meal. Finally do
the same twice using clear water.

Cord storage

Any unnecessary length of main supply
cord can be stored in the special recess at
the back of the appliance.

Disposal



The packaging comprises exclusively
environmentally-friendly materials which
should be disposed of according to the local
recycling arrangements.

Disposal methods for the appliance itself
can be found by enquiry at the appropriate
department of the local authority.

Consignes de securite



- Avant la mise en marche de votre espresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre espresso sur une surface chaude (plaque électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- Ne pas remettre d'eau dans l'appareil déjà chaud (laisser refroidir une dizaine de minutes)
- Ne pas mettre d'eau chaude dans le réservoir.
- Ne pas utiliser la verseuse dans un four à micro-ondes, sur une flamme et sur les plaques de cuisinières électriques.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur l'angle vif ou le coin d'un meuble.
- Évitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffetasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas en marche la machine si elle est endommagée ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils

devront seulement être remplacés par le service après-vente KRUPS. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.

Reglage de l'horloge

- Après avoir blanché la machine, les chiffres 0.00 vont clignoter dans l'afficheur digital. Presser la touche „h” pour régler l'heure et „m” pour les minutes (1).

Espresso / Cappuccino

Le Café Espresso

Le café espresso est plus riche en arôme et plus fort qu'un café normal. Il se boit dans de petites tasses à espresso. Ainsi, l'eau chaude passe sous pression à travers le café moulu pour obtenir ce délicieux café noir et mousseux à l'effet revigorant.

Vous reconnaitrez l'espresso grâce à son arôme caractéristique et à sa mousse typique. Mais, ceci suppose une pression élevée et un excellent café espresso bien torréfié et correctement moulu. Si vous ne pouvez acheter du café espresso moulu, utilisez un moulin à café pour moudre les grains.

Le café ne doit pas être moulu "trop fin". Il doit être légèrement granuleux. Trop fin, vous boucherez la grille et l'eau ne passe plus.

Preparation de l'appareil

- Ouvrir le couvercle et retirer le réservoir d'eau (2).
- Remplir le réservoir d'eau (3).
- Remettre le réservoir d'eau en place en appuyant fermement de façon à ouvrir le clapet inférieur. Refermer le couvercle (4).

Avant toute utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et s'il n'a pas été utilisé depuis longtemps, rincer en faisant passer plusieurs tasses d'eau dans le circuit sans utiliser de mouture de café espresso.

Placer l'un des deux filtres dans le porte-filtre et enclencher le porte-filtre en le poussant vers l'arrière.

- Placer le porte-filtre à gauche à hauteur du repère situé sur le logement de la tête de percolation et le tourner à fond vers la droite (5).

Placer un grand récipient sous le porte-filtre.

- Mettre en marche l'appareil en appuyant sur la touche „on off“ (6).

Le témoin lumineux de marche rouge et le témoin lumineux de chauffage jaune s'allument.

- Appuyer sur la touche espresso ☞ pour mettre la pompe en marche (7), une petite lumière verte s'allumera alors.

Si le circuit de chauffage est vide, ce qui est le cas lors de la première utilisation, il se remplit d'abord d'eau en émettant un bruit de pompe avant que l'eau ne s'écoule entièrement par le filtre.

Dès que l'eau s'est écoulée, presser la touche espresso ☞ et laisser chauffer l'appareil jusqu'à ce que la petite lumière verte s'éteigne.

Une petite quantité d'eau peut éventuellement s'écouler de la tête de percolation pendant la phase de chauffage.

- Lorsque le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞ (8).

Laisser s'écouler 2 à 3 tasses d'eau dans le circuit. Pour vider le récipient pendant l'opération, l'écoulement peut être interrompu en appuyant sur la touche espresso ☞.

Pour nettoyer l'intérieur du tuyau vapeur, placer un récipient sous le tuyau vapeur, tourner le robinet en position ☞, presser sur la touche espresso ☞. Puis laisser s'écouler 1 à 2 tasses.

Enfin, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞ et tourner le robinet en position ○.

Vider le récipient.

Remplissage d'eau du circuit de chauffage

Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en appuyant sur la touche espresso ☞, ce qui entraîne un écoulement d'eau par la tête de percolation.

Si le circuit de chauffage se vide pendant la production de vapeur (qui cesse progressivement de sortir par le tuyau vapeur), il est nécessaire de remplir le circuit de chauffage.

Placer un récipient sous la tête de percolation, mettre le robinet sur ○ et presser la touche espresso ☞. Une fois l'eau entièrement écoulée de la tête de percolation, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞.

Laisser ensuite la production de vapeur se poursuivre en remettant le robinet dans sa position initiale ☞.

Preparation d'un espresso

- Remplir le réservoir d'eau (2) (3) (4).

- Appuyer sur la touche espresso ☞ et vérifier que l'eau s'écoule par la tête de percolation (7).

Appuyer une nouvelle fois sur la touche espresso ☞. Le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint lorsque la température voulue est atteinte.



Préchauffer les tasses à Espresso en mettant le porte-filtre en place sans mouture de café Espresso et en plaçant les tasses sous le porte-filtre.

- Presser la touche espresso ☞ (9).

Remplir les tasses d'eau chaude et appuyer sur la touche espresso ☞. Puis retirer le porte-filtre.

- Placer le filtre désiré pour 1 tasse ou 2 dans le porte-filtre (10).
- Verser 1 ou 2 cuillères doseur de mouture de café Espresso (11).
- Pour que la mouture de café soit uniformément répartie dans le filtre, la tasser légèrement à l'aide de la cuillère doseur (12).
- Eliminer les restes de café déposés sur le bord du filtre (13).
- Enclencher le porte-filtre et le tourner à fond vers la droite (14).

Placer une ou deux tasses à Espresso préchauffées sous le porte-filtre.

- Préparer l'Espresso en appuyant sur la touche espresso  (15).
- Lorsque l'Espresso désiré est prêt, appuyer sur la touche espresso , retirer le porte-filtre et jeter la mouture de café utilisée (16).

Un autre Espresso peut être préparé après avoir rempli le filtre de mouture de café Espresso.

Production de vapeur

La vapeur peut être utilisée soit pour faire mousser du lait pour un cappuccino, soit pour faire chauffer des liquides.

Etant donné qu'il faut une température plus élevée pour produire de la vapeur que pour préparer un espresso, préparer toujours l'espresso en premier pour éviter de brûler la mouture de café.


La nature du système est telle qu'un peu d'eau - qui peut être récupérée dans un récipient séparé - sortira de la buse vapeur avant que la vapeur n'apparaisse.

Faire mousser le lait pour un cappuccino

Après avoir préparé l'espresso, faire mousser le lait pour le cappuccino.



Pour obtenir le meilleur résultat possible, utiliser l'accessoire cappuccino.

- Placer l'accessoire cappuccino sur l'embout de la buse vapeur (17).

 **NOTA: L'ACCESSOIRE CAPPUCCINO DOIT ETRE UTILISÉ UNIQUEMENT POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT.**


Verser environ 100 ml de lait écrémé dans un petit pot étroit d'une capacité maximale de 0,5 ml et pouvant passer sous la buse vapeur/eau chaude de l'appareil.

Le lait et le pot utilisé doivent être bien froids. Ne pas passer le pot sous l'eau chaude avant de s'en servir.


Dès que le voyant de contrôle jaune s'éteint, placer un récipient sous la buse vapeur et tourner le robinet de vapeur sur la position . Laisser l'eau couler jusqu'à ce que la vapeur apparaisse. Puis ramener le robinet sur la position .

Commencer maintenant la préparation de mousse de lait.

Tenir le pot sous l'accessoire de telle manière que l'embout soit complètement immergé dans le lait.

- Tourner le robinet vapeur pour le mettre en position . Le pot doit être stable pendant l'opération (18).

L'embout ne doit pas toucher le fond du pot pour ne pas empêcher le passage de la vapeur.

Après cette opération, tourner le robinet en position  et retirer le pot.

Placer un récipient vide sous la buse vapeur/eau chaude pour recueillir les gouttes résiduelles, puis tourner le robinet en position de production de vapeur pendant quelques instants afin d'éliminer le lait restant dans la buse.


Dès que l'opération est terminée, nettoyer l'accessoire cappuccino et la buse vapeur/eau chaude à l'aide d'un chiffon humide.

Chauffer des liquides

Faire pivoter la buse vapeur/eau chaude.

Retirer l'accessoire cappuccino.

Mettre l'appareil en marche.

- S'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en pressant la touche espresso  pour vérifier l'écoulement de l'eau (7).

Puis, appuyer sur la touche espresso ☐.

Sur ce système, de l'eau et de la vapeur peuvent sortir par la tête de percolation pendant l'utilisation de la buse vapeur.

Dès que le voyant de contrôle jaune s'éteint, placer un récipient sous la buse vapeur et tourner le robinet de vapeur sur la position ☸. Laisser l'eau couler jusqu'à ce que la vapeur apparaisse. Puis ramener le robinet sur la position ○.

Placer ainsi le récipient sous la buse vapeur afin que le jet plonge dans le liquide.

■ Tourner le robinet en position ☸ (19).

Lorsque le liquide est suffisamment chaud, remettre le robinet en position ○ et retirer le récipient.

Placer un récipient vide sous buse vapeur/eau chaude pour recueillir les gouttes résiduelles, puis tourner le robinet en position de production de vapeur pendant quelques instants afin d'éliminer les résidus restant dans la buse.

Dès que l'opération de chauffe des liquides est terminée, nettoyer la buse vapeur/eau chaude à l'aide d'un chiffon humide.

NOTA:

Si l'utilisateur désire préparer un espresso juste après avoir préparé de la vapeur, il doit d'abord IMPÉRATIVEMENT laisser refroidir l'appareil à espresso à la température voulue pour la préparation du café.

Placer un récipient sous le porte-filtre et appuyer sur la touche espresso ☐.

Laisser s'écouler de l'eau dans le circuit jusqu'à ce que le témoin lumineux de chauffage jaune commence à s'allumer.

Rappuyer sur touche espresso ☐.

Maintenant, préparer l'espresso de la manière habituelle.

Production d'eau chaude

Avec cet appareil, il est possible de préparer de l'eau chaude pour faire des boissons instantanées.

■ S'assurer que le circuit de chauffage est rempli d'eau en pressant sur la touche espresso ☐ pour vérifier l'écoulement de l'eau (7).

Ensuite, presser à nouveau la touche espresso ☐.

Commencer par la préparation d'eau chaude dès que le témoin lumineux de chauffage jaune s'éteint.

Faire pivoter la buse vapeur/eau chaude et placer la plus grande tasse disponible en-dessous.

■ Tourner le robinet en position ☸ et appuyer sur la touche espresso ☐ (20).

Lorsque la préparation de l'eau est terminée, appuyer à nouveau sur la touche espresso ☐ et remettre le robinet en position ○. Puis retirer le récipient.



NOTA: LA BUSE VAPEUR/EAU CHAUDE EST EXTREMEMENT CHAUDE. FAIRE BIEN ATTENTION À NE PAS SE BRULER NI S'ÉBOUILLANTER.

Nettoyage

Toujours débrancher la prise secteur avant une opération de nettoyage et laisser l'appareil refroidir. Essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide uniquement.

Le réservoir d'eau doit être vidé après usage.

■ Retirer la grille repose tasses et la nettoyer (21).

Vider le tiroir récolte-gouttes et le nettoyer.

La tête de percolation, le porte-filtre et les filtres doivent être nettoyés après chaque utilisation de l'appareil. Essuyer la tête de percolation à l'aide d'un chiffon humide uniquement. Rincer toutes les pièces démontables à l'eau courante.

■ En cas de fort encrassement de la grille de percolation, la dévisser de la tête de percolation à l'aide d'une pièce de monnaie et la nettoyer. Nettoyer la tête de percolation à l'aide d'un chiffon humide, puis remettre la grille en place en la vissant à fond (22).

Important!

Ne pas nettoyer le porte-filtre ni la grille repose tasses dans le lave-vaisselle.

Nettoyer la buse vapeur/eau chaude aussitôt après avoir fait mousser le lait en laissant l'appareil produire de la vapeur pendant 1 ou 2 secondes, ce qui permet ainsi d'éliminer le lait restant. Essuyer la buse à l'aide d'un chiffon humide. Si la buse est obstruée, la déboucher en utilisant une aiguille.

- Au besoin, la buse vapeur/eau chaude peut être dévissée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé hexagonale de la cuillère doseur, puis nettoyée en profondeur (23).



NOTA: LA BUSE VAPEUR/EAU CHAUDE PRÉSENTE DES RISQUES DE BRULURE OU D'ÉBOUILLANTAGE. PAR CONSÉQUENT, NE PAS LA DÉMONTER NI LA REMONTER LORSQU'ELLE EST CHAUDE.

Revisser la buse nettoyée et la serrer légèrement à l'aide de la clé hexagonale.

L'accessoire cappuccino peut être démonté pour un nettoyage en profondeur comme suit:

- Extraire les deux parties A + C du petit tube métallique B (24).

Laver les trois parties à l'eau chaude. Si le petit orifice d'aspiration de la partie A est obstrué, il peut être débouché en y insérant une aiguille fine.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période de temps assez longue, ne pas laisser le porte-filtre enclenché dans la tête de percolation car cela comprimerait inutilement le joint d'étanchéité et risquerait d'abrégier sa durée de vie.

La cuillère doseur et un filtre peuvent être rangés dans les logements prévus à cet effet situés sous le couvercle.

Avant toute période de non-utilisation prolongée, l'eau peut être vidée du circuit de chauffage sous forme de vapeur. Placer un récipient sous la buse vapeur/eau chaude. Tourner le robinet en position ☉.

Dès que toute la vapeur est sortie, tourner le robinet sur ☉ et éteindre l'appareil.

Detartrage

L'appareil doit être détartré à intervalles réguliers. Pour une utilisation moyenne quotidienne de 4 espressos et une eau dure, il est conseillé de procéder à un détartrage de l'appareil une fois par trimestre.

Avant de procéder au détartrage, la grille de percolation située sur la tête de percolation doit être IMPÉRATIVEMENT dévissée d'abord.



1. Éliminer tous débris calcaires et restes de mouture de la grille et de la tête de percolation.
2. Retirer l'accessoire cappuccino.
3. Dissoudre 2 cuillerées à soupe d'acide tartrique ou citrique (que l'on peut se procurer dans une pharmacie ou une quincaillerie) dans un demi-litre d'eau tiède et verser le mélange dans le réservoir d'eau. Placer un récipient sous la tête de percolation et un autre récipient sous la buse vapeur.
4. Allumer l'appareil. Lorsque le témoin lumineux de chauffage s'éteint, appuyer sur la touche espresso ☞. S'assurer que le robinet est dirigé vers la position ☉.
5. Laisser passer la solution de détartrage jusqu'à ce qu'environ la moitié se soit écoulée par la tête de percolation.
6. Appuyer à nouveau sur la touche espresso ☞.
7. Tourner le robinet en position ☞ et presser la touche espresso ☞. Faire passer 1 tasse de la solution de détartrage. Puis, appuyer sur la touche espresso ☞ et tourner le robinet en position ☉.

Laisser ensuite agir la solution de détartrage pendant 10 à 15 minutes.

8. Presser la touche espresso ☞ et laisser passer le reste de la solution de détartrage.
9. Presser à nouveau la touche espresso ☞ pour arrêter l'écoulement.

Faire passer ensuite une quantité d'eau claire correspondant à 2 réservoirs.

Pour nettoyer la buse vapeur, remplir le réservoir d'eau .

Appuyer sur la touche espresso , mettre le robinet en position  et laisser passer l'eau.

Puis remettre le robinet en position .

Eteindre l'appareil en appuyant sur la touche „on off”.

Laisser l'appareil se refroidir.

Remettre en place le filtre de percolation dans la tête de percolation et placer l'accessoire cappuccino sur l'embout de la buse vapeur/eau chaude.

Problèmes et causes

PROBLÈME:

L'appareil fuit de la tête de percolation.

CAUSE:

- Le porte filtre n'est pas correctement inséré.
- Le porte filtre est resté monté trop longtemps, nettoyer le joint.
- Pas d'élasticité dans le joint, changer le joint.

PROBLÈME:

La pompe fait un bruit sourd et rythmé.


CAUSE:

- Le réservoir est vide.
- La mouture utilisée est vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.

PROBLÈME:

Le café ne passe pas.

CAUSE:

- Le réservoir est vide.
- Le réservoir n'est pas correctement monté.
- Le filtre est bouché par une mouture trop fine ou trop tassée.
- Grille de percolation bouchée: vérifier en enfonçant la touche espresso  que de

l'eau s'écoule au niveau de la tête de percolation. Dans le cas contraire, dévisser la grille et la nettoyer.

■ Appareil entartré (Voir détartrage).

■ Bouilleur vide.

PROBLÈME:

Pas de crème dans l'espresso.

CAUSE:

- Le café est trop vieux ou trop sec.
- Il n'y a pas assez de café moulu dans le filtre.
- Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé.

PROBLÈME:

Le café coule trop vite.

CAUSE:

- La mouture du café est trop grosse.
- Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé.

PROBLÈME:

Pas assez de mousse pour le lait.

CAUSE:

- Bouilleur vide.
- Buse vapeur bouchée.
- Lait ancien.
- Lait tiède (Il doit être mis au réfrigérateur précédemment).
- Contenant trop large (de préférence un petit pichet ou pot à lait).
- Lait trop écrémé.
- L'appareil n'a pas préchauffé assez longtemps.

PROBLÈME:

Café pas assez chaud.

CAUSE:

- L'appareil n'a pas préchauffé assez longtemps.
- Les Tasses espresso insuffisamment préchauffées.

Préparation d'un café

Avant de procéder à la première préparation de café, faire 1 ou 2 essais sans mouture de café, puis rincer la verseuse en verre et le porte-filtre à l'eau chaude.

- Soulever le couvercle articulé du réservoir d'eau (25).
 - Y verser la quantité d'eau voulue (26).
Ne pas remplir au-delà du repère MAX indiqué sur le réservoir d'eau.
 - Les graduations sur la verseuse et l'indicateur de niveau d'eau représentent la quantité d'eau (27). La quantité de café obtenue sera inférieure car la mouture de café absorbe une petite quantité d'eau.
 - Refermer le couvercle et faire pivoter le porte-filtre vers la droite (28).
- Placer un filtre papier:
- Replier le bord d'un filtre papier de format n° 4 (1x4) et le positionner dans le porte-filtre de telle sorte que le bord plié soit orienté vers la poignée. Puis, l'enfoncer légèrement avec la main (29).
 - Mettre la mouture de café (30).
Un doseur de café peut être utilisé pour déterminer la quantité. Une cuillère doseur (6-7 grammes) doit suffire pour une tasse de café normal à fort.

Il est possible de varier la quantité de café selon les goûts.

- Refermer le porte-filtre pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement (31).

Remettre en place la verseuse en verre et son couvercle sur l'appareil.

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche „on off“. La lumière rouge s'allume (32).



NOTA:

NE JAMAIS OUVRIR LE PORTE-FILTRE PENDANT QUE LE CAFÉ EST EN TRAIN DE PASSER. RETIRER LA VERSEUSE EN VERRE LORSQUE LE CAFÉ EST PASSÉ ; UNE FERMETURE AUTOMATIQUE SOUS LE PORTE-FILTRE EMPECHE ALORS TOUT ÉCOULEMENT.

Remettre la cafetière sur la plaque chauffante pour maintenir sa température. L'appareil peut être éteint à tout moment en appuyant sur la touche „on off“, sinon il s'arrêtera automatiquement après 2 heures.

Programmation de l'heure de mise en marche

L'heure de mise en marche peut être programmée jusqu'à 24 heures à l'avance.

- Presser la touche „progr.“, l'heure réelle disparaît et apparaît à l'écran l'ancienne programmation de l'heure de mise en route de la cafetière (33).
- Programmer une nouvelle heure de mise en route en appuyant sur „h“ pour régler les heures et „m“ pour les minutes (34).

Après 3 secondes, l'heure de mise en route programmée disparaît et fait place à l'heure réelle. L'heure de mise en route ainsi programmée peut être contrôlée à tout moment en appuyant sur la touche „progr.“.

Préparation automatique du café

Préparer la cafetière comme à l'habitude (filtre à café + café) puis programmer l'heure de mise en route.

- Appuyer sur la touche „auto.“ sur laquelle une lumière verte apparaît (35).

L'appareil se mettra en route automatiquement à l'heure programmée. La lumière verte s'éteindra alors et la lampe rouge de la touche „on off“ s'allumera.

Une fois le café passé, l'appareil peut être éteint immédiatement à l'aide du bouton „on off“ sinon il s'éteindra automatiquement après 2 heures.

Nettoyage et détartrage

Toujours débrancher la prise secteur avant toute opération de nettoyage.

- Enlever le porte-filtre de la manière suivante: Tenir le porte-filtre par le bas au 1/3 et le faire pivoter d'environ 120 degrés, juste assez pour y placer le filtre papier. Exercer une légère pression vers le haut sur le porte-filtre, puis l'incliner latéralement et vers le haut (36).

La verseuse et son couvercle peuvent aller au lave-vaisselle (panier supérieur, éloignés de la source de chaleur). Le porte-filtre NE DOIT PAS être mis au lave-vaisselle, il doit être lavé à la main.

- Réenclencher le porte-filtre: Tenir le bas du porte-filtre et engager l'orifice situé sur le bord supérieur du porte-filtre sur l'ergot de l'appareil. Incliner le porte-filtre latéralement et vers le bas et l'engager sur le guide. Le porte-filtre doit pouvoir pivoter et se remettre en place facilement (37).

Essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide uniquement.

Pour obtenir de meilleurs résultats à long terme quant à la préparation du café, les dépôts calcaires de la cafetière électrique doivent être éliminés de temps en temps. Les signes reconnaissables indiquant qu'un détartrage est nécessaire sont les suivants:

- appareil plus bruyant pendant l'ébullition
- temps de préparation plus long.

En cas d'emploi fréquent, le détartrage doit être effectué de la manière suivante:

avec de l'eau douce, indice de dureté
7°dH (0-1,24 mol/m³)
une fois par an

avec de l'eau moyennement dure, indice de dureté

7-14°dH (1,24-2,5 mol/m³)
chaque trimestre

avec de l'eau dure, indice de dureté supérieur à

14°dH (2,5-3,75 mol/m³)
une fois par mois.

En cas de doute concernant la dureté de l'eau, se renseigner auprès de la compagnie des eaux locale.

Pour des raisons d'écologie et de santé publique, nous recommandons l'utilisation exclusive de produits biologiques tels que l'acide citrique et l'acide tartrique que l'on peut se procurer en pharmacie ou dans une quincaillerie.

Dissoudre 2 cuillerées à soupe dans un demi-litre d'eau et verser le tout dans le réservoir d'eau. Faire passer ce mélange en renouvelant 2 ou 3 fois comme pour préparer un café mais sans mouture. Enfin, renouveler 2 fois cette opération avec de l'eau claire.

Enrouleur de cordon

Toute longueur inutilisée du cordon d'alimentation secteur peut être enroulée dans le logement prévu à cet effet et situé à l'arrière de l'appareil.

Ecologie



L'emballage ne comporte que des matériaux compatibles avec l'environnement et qui devront être éliminés selon les règles locales de recyclage.

L'appareil lui-même devra être détruit selon des méthodes qui seront fournies sur demande par les autorités locales compétentes.

Veiligheids Voorschriften



- Lees deze gebruiksaanwijzingen nauwkeurig door voor het ingebruik nemen van het apparaat. Apparaat alleen op een geaard stopcontact aansluiten. De aansluitspanning aangegeven op het typeplaatje van het apparaat moet overeenstemmen met de netspanning
- Plaats of gebruik dit apparaat niet op een hete ondergrond, zoals een kookplaat of in de buurt van een open gasvlam.
- De met koffiemaalsel gevulde filterhouder niet openen gedurende het doorlopen, daar het apparaat onder druk staat.
- Geen water in het hete apparaat gieten (ca. 10 minuten laten afkoelen).
- Geen heet water in het waterreservoir gieten.
- Stekker uit het stopcontact nemen indien er iets ongebruikelijks gebeurt tijdens het bereidingsproces. Ook tijdens het schoonmaken van het apparaat moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.
- Neem de stekker niet uit het stopcontact door te trekken aan het snoer en hang het snoer niet over randen of hoeken.
- Hete delen van het apparaat (verwarmingsplaat, filterhouder, stoomsproeier) niet aanraken. Snoer van de hete delen verwijderd houden.
- Apparaat nooit onder water dompelen.
- De glazen pot is niet geschikt voor gebruik in de magnetron, boven open vuur of op de fornuisplaat.
- Apparaat buiten bereik van kinderen houden. Laat het snoer niet laag hangen.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Lees de ontkalkings-aanwijzingen.
- Het apparaat kan niet worden geopend. In geval van schade apparaat sturen naar KRUPS klantenservice.

- Bij een beschadigd snoer dit laten vervangen door de KRUPS klantenservice, aangezien bij reparaties gebruik wordt gemaakt van speciale gereedschappen.

Het instellen van de klok

Wanneer u de stekker in het stopcontact steekt, knippert het display op 0.00.

- Druk op „h“ om de uren in te stellen. Druk op „m“ om de minuten in te stellen (1).

Espresso / Cappuccino

Espressokoffie

Espresso is veel sterker en aromatischer dan normale koffie en wordt gedronken uit kleinere kopjes, genaamd espressokopjes. Bij het zetten wordt heet water onder druk door het koffiemaalsel geperst. Op deze manier ontstaat de kostelijke, zwarte koffie met de opwekkende werking.

Naast de karakteristieke smaak is het kenmerk van espresso de typische, fraaie schuimvorming, genaamd crema. Hiervoor is een hoge druk vereist en goed gebrande espressokoffiebonen en de juiste maling.

Wanneer U geen gemalen espressokoffie koopt, maal dan de espressobonen met een koffiemolen op de instelling “fijn”.

Voor u het apparaat in gebruik neemt

- Open het deksel en neem het waterreservoir uit het apparaat (2).
- Vul het waterreservoir (3).
- Zet het waterreservoir terug in het apparaat en druk het stevig naar beneden zodat het ventiel op de bodem van het reservoir opent. Sluit het deksel (4).

Voor het eerste gebruik


Spoel, vóórdat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, alle onderdelen onder heet water af. Als u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, of als het apparaat lang niet gebruikt is, spoel het systeem dan door.

- Leg één van de twee meegeleverde filterzeven in de filterhouder en draai de filterhouder van links naar rechts vast in de filterkop. (Let op de markeringen) (5).


Zet een grote opvangbak onder de filterhouder.

- Zet het apparaat aan d.m.v. de aan/uit-schakelaar „on off“ (6).


Het **rode controlelampje** brandt en geeft aan dat het apparaat aanstaat. Het **gele controlelampje** brandt zolang het apparaat de juiste temperatuur nog niet heeft bereikt.

- Druk op de espresso-toets . De pomp wordt nu ingeschakeld (7). Het groene controlelampje gaat branden.



Indien het verwarmingssysteem leeg is, bijv. wanneer u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, zal het systeem eerst met water gevuld moeten worden. Dit gaat gepaard met een pompend geluid voordat het water door de filterhouder begint te lopen.



Druk, zodra het water uit de filterhouder loopt, op de espresso-toets . Het groene controlelampje dooft nu. Laat het apparaat enige tijd opwarmen.

Er kan een klein beetje water uit de filterkop lopen als het apparaat opwarmt.


- Druk, zodra het gele thermostaatlampje gedoofd is, nogmaals op de espresso-toets  (8).

Laat 2 tot 3 kopjes water door het systeem lopen. Druk nogmaals op de espresso-toets om het water te laten ophouden met doorlopen. Dan kunt u de opvangbak onder de filterkop legen.



Zet een opvangbak of beker onder het stoompijpje als u het stoompijpje door wilt spoelen. Draai de ventielknop naar  en druk op de espresso-toets . Laat 1 tot 2 kopjes water doorlopen.

Druk nogmaals op de espresso-toets , draai de ventielknop naar  en leeg de beker.

Het verwarmingssysteem vullen met water

Controleer voor u het apparaat aanzet of het verwarmingssysteem gevuld is met water. Druk daarvoor op de espresso-toets . Er moet nu water uit de filterkop lopen.

Het verwarmingssysteem kan leeglopen als u stoom blaast door het stoompijpje. U merkt dan dat er geen stoom meer uit het stoompijpje wordt geblazen. Vul in dat geval het verwarmingssysteem opnieuw.


Zet een beker of kom onder de filterkop, draai de ventielknop naar  en druk op de espresso-toets .


Druk nogmaals op de espresso-toets zodra er water uit de filterkop loopt.

Ga door met stoom blazen door de ventielknop naar  te draaien.

Het zetten van espresso

- Vul het waterreservoir met water (2) (3) (4).


- Druk op de espresso-toets  en controleer of er water uit de filterkop loopt (7).

Druk nogmaals op de espresso-toets . Het gele controlelampje dooft zodra het apparaat de juiste temperatuur bereikt heeft.

Om de espressokopjes voor te verwarmen gaat u als volgt te werk.

Zet de espressokopjes onder de filterkop en draai de filterhouder zonder koffie in het apparaat vast.

- Druk op de espresso-toets  (9).

Vul de kopjes met heet water en druk dan nogmaals op de espresso-toets . Zet de espressokopjes apart.



Draai de filterhouder uit het apparaat.

- Leg de gewenste filterzeef voor 1 of 2 kopjes in de filterhouder (10).

- Vul de filterhouder met 1 of 2 maatlepeltjes koffie of espressokoffie (11).

- Druk de koffie in de filterhouder licht aan zodat de koffie evenredig over de filterhouder verdeeld wordt (12).
- Verwijder evt. koffie van de rand van de filterzeef (13).
- Draai de filterhouder vast in de filterkop (14).

Plaats een of twee voorverwarmde espressokopjes onder de filterhouder.

- Zet espresso door op de espresso-toets  te drukken (15).
- Druk nogmaals op de espresso-toets  nadat de juiste hoeveelheid koffie is doorgelopen. Draai de filterhouder uit de filterkop en sla het koffiedik uit de houder (16).

Het apparaat is nu klaar om een volgend kopje espresso te zetten.

Het maken van hete stoom

Stoom kan gebruikt worden voor het opschuimen van melk voor cappuccino of het verwarmen van andere dranken.


Daar er een hogere temperatuur nodig is voor het maken van stoom dan voor het zetten van espresso is het raadzaam altijd eerst de koffie te zetten voor u het apparaat stoom laat blazen. Dit om te voorkomen dat de koffie in de filterhouder verbrandt.

Het kan gebeuren dat er, vóórdat het stoompijpje stoom blaast, heet water uit het stoompijpje lekt. U kunt dat in een aparte beker opvangen.

Het opschuimen van melk voor cappuccino



De beste resultaten bereikt u met het speciale opschuimhulpstuk.

- Duw het opschuimhulpstuk op het stoompijpje (17).

 **LET OP: GEBRUIK HET OPSCHUIMHULPSTUK UITSLUITEND VOOR HET OPSCHUIMEN VAN MELK.**


Schenk ongeveer 100 ml magere melk in een smalle hoge beker (max. inhoud 500 ml) die gemakkelijk onder het stoompijpje past. Zowel de melk als het melkkannetje dienen

gekoeld te zijn. Spoel het melkkannetje dus niet eerst om met heet water.


Houd, zodra het gele controle-lampje dooft, de beker onder het stoompijpje en draai de schakelaar naar , laat het water in de beker lopen totdat er stoom uit het stoompijpje komt. Draai de schakelaar vervolgens naar .

Begin nu met het opschuimen van de melk.

Houd het melkkannetje recht onder het stoompijpje en dompel het opschuimhulpstuk in de melk.

- Draai de ventielknop naar . Houd tijdens het opschuimen het melkkannetje stil. (18).

Het mondstuk mag de bodem van het melkkannetje niet raken. De stoom moet vrijelijk kunnen circuleren.

Draai, zodra de melk een schuimkraag heeft, de ventielknop naar . Schep het schuim over in de cappuccinokopjes.

Houd een andere beker onder het stoompijpje en zet de draaiknop nogmaals op de stoomstand om eventuele melkresten uit het stoompijpje te verwijderen.


Maak het opschuimhulpstuk direct na gebruik schoon met een vochtige doek en wat afwasmiddel.


Het verwarmen van andere dranken

Draai het stoompijpje naar buiten.



Trek het opschuimhulpstuk van het stoompijpje af.

Zet het apparaat aan.


- Zorg dat het verwarmingssysteem gevuld is met water. Druk hiervoor op de espresso-toets  om te controleren of er water doorloopt (7).


Druk nogmaals op de espresso-toets .

Tijdens het opwarmen van het systeem kan er altijd water en/of stoom lekken uit de filterkop.

Houd, zodra het gele controle-lampje dooft, de beker onder het stoompijpje en draai de schakelaar naar , laat het water in de beker lopen totdat er stoom uit het stoompijpje komt. Draai de schakelaar vervolgens naar .

Houd het melkkannetje onder het stoompijpje en steek het stoompijpje in de melk (let op: het uiteinde van het stoompijpje mag de bodem van het melkkannetje niet raken).

- Draai de ventielknop naar de stoomstand  (19).


Wanneer de drank voldoende verhit is, draait u de ventielknop weer naar  . Verwijder de beker met de warme drank.

Draai de draaiknop nog even naar de stoomstand om eventuele resten uit het stoompijpje te laten blazen. Houd een schone beker onder het stoompijpje.

Maak direct na verhitten van dranken het stoompijpje schoon met een vochtige doek.

N.B.:

Indien u direct na het stoomblazen espresso wilt zetten, laat het apparaat dan eerst afkoelen tot de juiste temperatuur voor het koffiezetten. Het afkoelen kunt u versnellen door het volgende te doen.

Zet een beker onder de filterhouder en druk op de espresso-toets  .


Laat water doorlopen tot het gele thermostaatlampje aangaat.


Druk nogmaals op de espresso-toets  .

En zet espresso zoals u dat gewend bent.

Heet water



U kunt uit dit apparaat heet water tapen voor het maken van instant dranken.



- Zorg dat het verwarmingssysteem gevuld is met water. Druk op de espresso-toets  . Controleer of er water uit de filterhouder loopt (7).

Druk nogmaals op de espresso-toets  .

Start met het produceren van heet water zodra het gele thermostaatlampje is gedoofd.

Draai het stoompijpje naar buiten en zet er een royale kom onder.

- Draai de ventielknop naar  en druk op de espresso-toets  (20).

Druk, zodra u voldoende heet water heeft, nogmaals op de espresso-toets  en draai de ventielknop naar  . Verwijder de kom.



N.B.: WEES VOORZICHTIG MET HET STOOMPIJPJE. HET WORDT ERG HEET!

Schoonmaken

Trek de stekker uit het stopcontact voor u het apparaat gaat schoonmaken. Maak de buitenzijde van het apparaat alleen schoon met een vochtige doek. Leeg het waterreservoir na elk gebruik.

- Verwijder het druppelrooster en maak het schoon (21).

Leeg de druppelbak en maak deze schoon.

De filterkop, filterhouder, en filterzeven dienen na elk gebruik schoongemaakt te worden. Maak de filterkop alleen schoon met een vochtige doek. Spoel alle losse onderdelen af onder stromend water.

- Als de filterzeef verstopt zit kunt u deze uit de filterkop m.b.v. een muntstuk los-schroeven en schoonmaken. Maak de filterkop schoon met een vochtige doek en schroef daarna de filterzeef terug (22).

Belangrijk:

De filterhouder en het druppelrooster zijn niet vaatwasmachinebestendig.

Maak het stoompijpje altijd direct na het opschuimen van melk schoon. Laat het apparaat daartoe ook na het opschuimen van melk nog 1 of 2 seconden stoom blazen, om het stoompijpje door te spoelen. Maak het stoompijpje schoon met een vochtige doek. Indien het uiteinde van het stoompijpje verstopt zit, prik het dan door met een naald.

- Indien nodig, kunt u het uiteinde los-draaien (tegen de klok in) met behulp van de zeshoekige sleutel aan het uiteinde van de maatlepel. Draai het mondstuk met de klok mee weer vast op het apparaat. Zet bij het vastzetten niet teveel kracht met de zeshoekige sleutel (23).

⚠ LET OP: SCHROEF HET UITEINDE VAN HET STOOMPIJPJE NIET LOS WANNEER DEZE NOG HEET IS.

Bij een grondige schoonmaakbeurt kunt u het opschuimhulpstuk demonteren.

- Trek de twee delen A en C van de metalen buis B af (24) en spoel alledrie de delen af in warm water.

Als het kleine aanvoerbuisje in onderdeel A verstopt zit, prik dit dan door met een naald.

Als u het apparaat gedurende een lange tijd niet gebruikt, draai dan de filterhouder niet in de filterkop daar er dan onnodig lang veel druk staat op de afdichtingsring in de filterkop.

De maatlepel en een filterzeef kunt u opbergen onder het deksel.

Als u het apparaat lange tijd niet zult gebruiken, kan het verwarmingssysteem worden geleegd door net zolang stoom te blazen tot er geen stoom meer uit het pijpje komt. Zet een opvangbak onder het stoompijpje en draai de ventielknop naar ☸. Draai de ventielknop naar ○ zodra er geen stoom meer uit het pijpje komt. Schakel het apparaat uit.

Ontkalken

Afhankelijk van de hardheid van het drinkwater in uw leefomgeving dient het espresso-apparaat regelmatig ontkalkt te worden. Ontkalk in ieder geval eens in de drie maanden.

Vóór het schoonmaken dient de zeef uit de filterkop geschroefd te worden.

1. Verwijder evt. kalkaanslag van de zeef en uit de filterkop.
2. Trek het opschuimhulpstuk van het stoompijpje.
3. Los twee eetlepels ontkalkingsmiddel (citroenzuur of wijnsteenzuur) op in 0,5 liter handwarm water en schenk dit in het waterreservoir. Zet een opvangbak onder de filterkop en een flinke beker onder het stoompijpje.

4. Zet het apparaat aan. Druk, zodra het gele thermostaatlampje gedoofd is, op de espresso-toets ☞. Zorg dat de ventielknop naar ○ wijst.
 5. Laat ongeveer de helft van de oplossing doorlopen.
 6. Druk nogmaals op de espresso-toets ☞.
 7. Draai de ventielknop naar de ☸ stand en druk op de espresso-toets ☞. Laat 1 kopje ontkalkende oplossing doorlopen. Druk nogmaals op de espresso-toets ☞ en draai de ventielknop terug naar ○.
- Laat de rest van de ontkalkende oplossing 10 tot 15 minuten inwerken.

8. Druk op de espresso-toets ☞ en laat de rest van de ontkalkende oplossing doorlopen.
9. Druk nogmaals op de espresso-toets ☞. Druk hierna op de espresso-toets ☞ en laat 2 waterreservoirs vol schoon water doorlopen om eventuele resten van de ontkalkende oplossing weg te spoelen. Vul hierna nogmaals het waterreservoir. Draai de ventielknop naar ☸, druk op de espresso-toets ☞ en laat het water doorlopen. Draai de ventielknop dan terug naar ○.

Zet het apparaat uit d.m.v. de aan/uitschakelaar. Laat het apparaat afkoelen. Draai de filterzeef terug in de filterkop en druk het opschuimhulpstuk weer op het mondstuk van het stoompijpje.

Problemen en mogelijke oorzaken

PROBLEEM:

Er lekt espresso langs de filterhouder.

OORZAAK:

- De filterhouder is niet goed geplaatst.
- De filterhouder is te lang op zijn plaats geweest, reinig de rubber ring goed.
- Niet voldoende rek meer in de rubber ring; de ring moet vervangen worden.

PROBLEEM:

De pomp maakt veel lawaai.


OORZAAK:

- Het waterreservoir is leeg.
- Er wordt oude of droge koffie gebruikt, waardoor de pomp niet voldoende druk kan maken.

PROBLEEM:

Er komt geen koffie uit het automaat.

OORZAAK:

- Het waterreservoir is leeg.
- Het waterreservoir is niet goed geplaatst.
- Het filter zit verstopt door gebruik van te fijn gemalen koffie, of de koffie is te hard aangedrukt.
- Zeef verstopt: controleer dit door op espresso-toets  te drukken. Normaliter moet er nu water door de filterkop lopen. Als dit niet het geval is, is de zeef verstopt. Schroef de zeef uit de filterkop en maak deze schoon.
- Het apparaat zit vol kalkaanslag (zie ontkalken).
- De boiler is niet gevuld.

PROBLEEM:

Geen crema op de espresso.

OORZAAK:

- Oude of uitgedroogde koffie.
- Te weinig gemalen espresso koffie in de filterzeef (-houder).
- Gemalen koffie niet voldoende aangedrukt.

PROBLEEM:

De koffie loopt te snel door.

OORZAAK:

- Koffie is te grof gemalen.
- Gemalen koffie niet voldoende aangedrukt.

PROBLEEM:

Niet voldoende schuim bij het opschuimen van melk.

OORZAAK:

- De boiler is niet gevuld.
- De stoompijp zit verstopt.
- Er wordt oude melk gebruikt.
- De temperatuur van de melk is te hoog (de melk moet goed gekoeld zijn).
- Het gebruikte kannetje is niet geschikt (bij voorkeur een melkan van roestvrijstaal van breed naar smal).
- Niet de juiste melk gebruikt (gebruik melk met een ander vetgehalte).

PROBLEEM:

De koffie is te koud.

OORZAAK:

- Het apparaat is nog niet op temperatuur.
- De espressokopjes zijn niet voorverwarmd.

Het zetten van koffie

Laat, vóórdat u voor het eerst koffie zet, 1 of 2 volle waterreservoirs schoon water doorlopen zonder koffie in de filterhouder. Spoel de glazen koffiekkan om.

- Open het deksel van het waterreservoir **(25)**.
- Schenk de benodigde hoeveelheid water in het reservoir **(26)**. Gebruik niet méér water dan de maximum hoeveelheid water die aangegeven staat op de koffiekkan.
- De maatverdeling op de glaskan geeft de hoeveelheid water per kopje aan **(27)**. De uiteindelijke hoeveelheid koffie zal altijd kleiner zijn daar het koffiemaatsel ook water opneemt.
- Sluit het deksel en draai het zwenkfilter naar buiten **(28)**.
- Doe een papieren koffiefilter (1x4) in de filterhouder **(29)**.

- Meet de benodigde hoeveelheid gemalen koffie af met behulp van een maatlepeltje. Voor een gemiddeld sterke koffie gebruikt u 1 schepje koffie (6-7 gram) per kopje (30).

- Draai het koffiefilter naar binnen tot het vergrendelt (31).

Zet de koffiekan met het deksel onder het koffiefilter.

- Zet het apparaat aan door op de aan/uit-schakelaar te drukken. Het rode controlelampje gaat branden (32).

⚠ LET OP: DRAAI NOOIT HET ZWENKFILTER NAAR BUITEN TERWIJL DE KOFFIE NOG DOORLOOPT. VERWIJDER DE KOFFIEKAN WANNEER ALLE KOFFIE IS DOORGELOPEN. EEN VENTIEL ONDERAAN HET KOFFIEFILTER ZORGT ERVOOR DAT HET FILTER NIET NADRUPPELT.

Zet de koffiekan terug op het warmhoudplaatje om de koffie heet te houden. Het apparaat kan te allen tijde worden uitgeschakeld m.b.v. de aan/uit-schakelaar. Het apparaat schakelt sowieso automatisch na twee uur uit.

Koffiezetten voor programmeren

U kunt 24 uur van tevoren de inschakeltijd van de koffiezetter bepalen.

- Druk op de „**progr.**“-toets. Het groene controlelampje gaat branden (33).

De gewone tijd in het display wordt vervangen door de geprogrammeerde inschakeltijd.

- Programmeer een nieuwe inschakeltijd met behulp van de „**h**“-toets voor de uren en de „**m**“-toets voor de minuten (34).

3 Seconden na het instellen van de inschakeltijd zal het display weer de gewone tijd aangeven. U kunt altijd de inschakeltijd controleren door op de „**progr.**“-toets te drukken.

Automatisch koffiezetten

Bereid het apparaat voor zoals u bij het zetten van espresso gewend bent. Programmeer de inschakeltijd.

- Druk op de „**auto.**“-toets. Het groene controlelampje gaat branden (35).

Het apparaat schakelt automatisch in op de tijd die u geprogrammeerd heeft. Het groene controlelampje zal dan doven en de rode controlelamp (aan/uit) zal gaan branden.

Nadat alle koffie is doorgelopen kunt u het apparaat onmiddellijk uitschakelen m.b.v. de aan/uit-schakelaar of u kunt wachten tot het apparaat vanzelf uitschakelt (na twee uur).

Schoonmaken en ontkalken

Trek de stekker uit het stopcontact alvorens u het apparaat gaat schoonmaken.

- Neem het filter uit het apparaat. Pak het filter onderaan vast en zwenk het 120° naar buiten, net ver genoeg om er een papieren koffiefilter in te doen. Duw het filter een beetje omhoog en til het dan zijdelings omhoog (36).

De glazen koffiekan en het deksel zijn vaatwasmachinebestendig. Het koffiefilter is NIET vaatwasmachinebestendig en dient in een sopje met afwasmiddel te worden schoongemaakt. Maak de buitenzijde van het apparaat uitsluitend schoon met een vochtige doek.

- Zet het filter terug in het apparaat: houd het filter onderaan vast en steek het schuin in het apparaat (eerst boven en dan onder). Het filter moet dan makkelijk kunnen zwenken (37).

Ontkalk het apparaat regelmatig. Of het nodig is het apparaat te ontkalken merkt u als volgt:

- het apparaat maakt veel geluid tijdens het koffiezetten;
- het duurt langer voor de koffie is doorgelopen.

Wanneer u het apparaat vaak gebruikt, ontkalk dan:

eens per jaar indien het water in uw omgeving erg zacht is ($< 7^\circ \text{ dH}$);

elke 3 maanden indien u water gebruikt met een hardheid van $7\text{--}14^\circ \text{ dH}$;

elke maand indien het water in uw omgeving erg hard is ($> 14^\circ \text{ dH}$).

Bij twijfel kunt u bij het waterleidingbedrijf informatie inwinnen over de hardheid van het water in uw omgeving.

Uit ecologisch oogpunt raden wij aan uitsluitend natuurlijke ontkalkingsmiddelen te gebruiken (citroenzuur of wijnsteenzuur - verkrijgbaar bij drogist en apotheek).

Los 2 eetlepels ontkalkingsmiddel op in 0,5 liter water en schenk dit in het waterreservoir. Laat de oplossing door het apparaat lopen (zonder koffie in het koffiefilter).

Herhaal dit evt. een tweede of derde keer. Laat vervolgens nog 1 of 2 waterreservoirs schoon water doorlopen.

Snoeropberging

Dankzij de snoeropbergmogelijkheid aan de onderzijde van het apparaat kan het snoer op de gewenste lengte worden afgerold.

Afval



KRUPS verpakkingen bestaan voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal die in overeenstemming met de gemeentelijke bepalingen omtrent afvalverwerking kunnen worden vernietigd of hergebruikt.

Het apparaat zelf kan worden vernietigd. Vraag bij uw gemeente waar u kleine huishoudelijke apparaten ter vernietiging kunt inleveren.

Consigli di Sicurezza



- Leggere attentamente le istruzioni prima di usare questo apparecchio. Collegare la Vs. Espresso Novo solo ad una presa di corrente con scarico a terra. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sul Vs. apparecchio corrisponda a quella del Vs. contatore elettrico.
- Evitate di posare o di usare il Vs. apparecchio sopra superfici calde, sopra fonti di calore (stufe, piastre di fornelli, ecc.) o vicino alla fiamma del gas.
- Non togliere il porta-filtro contenente il caffè macinato mentre si sta verificando il passaggio del caffè, perché in questa fase l'apparecchio è sotto pressione.
- Non utilizzare il recipiente in vetro in apparecchi a microonde e non metterlo su fornelli a fiamma libera o sulle piastre dei fornelli elettrici.
- Non riempire l'apparecchio mentre è ancora caldo; occorrono circa 10 minuti per raffreddarsi.
- Disinserire la spina di alimentazione prima di pulire l'apparecchio o se si verificassero anomalie durante la preparazione del caffè.
- Non disinserire la spina tirando il cavo di alimentazione, non piegarlo e non lasciarlo a lungo su angoli per evitare pieghe permanenti che lo danneggerebbero.
- Non toccare le parti calde della macchina (es: superficie per scaldare le tazzine, portafiltro, erogatore di vapore) e non permettere che il cavo di alimentazione entri in contatto con esse.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Non versare acqua calda nel serbatoio.
- Tenere la macchina lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare penzolare il cordone di alimentazione.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso non sono in perfetto stato.

- Seguire le istruzioni per decalcificare.
- La macchina non può essere aperta. In caso di cattivo funzionamento rivolgersi al Centro Assistenza Tecnica Clienti.
- Anche la sostituzione del cavo di alimentazione richiede l'intervento del Centro Assistenza Tecnica, perché sono necessari particolari apparecchi.

Regolazione dell'orologio

Dopo aver annullato le precedenti disposizioni sul display, le cifre 0.00 lampeggiano.

- Premete il tasto „h” per regolare l'ora e il tasto „m” per i minuti (1).

Espresso / Cappuccino

Caffè espresso

Il caffè espresso è un caffè più forte e più aromatico del normale caffè, ed è servito in una piccola tazza chiamata “tazzina da caffè”.

La preparazione avviene attraverso una forte pressione dell'acqua sul caffè macinato.

Così si ottiene un delizioso caffè nero e forte con effetti lievemente stimolanti.

Caratteristiche indispensabili di un buon caffè espresso sono l'aroma particolarmente intenso e la formazione della crema: per ottenerli sono indispensabili una forte pressione e l'uso di caffè propriamente tostato e macinato al punto giusto.

Se non trovate in commercio caffè macinato per espresso, macinate voi stessi il caffè in chicchi fino ad ottenere una miscela medio-fine.

Preparazione dell'apparecchio

- Sollevare il coperchio ed estrarre il serbatoio d'acqua (2).
- Riempire d'acqua il serbatoio (3).

- Riposizionare il serbatoio d'acqua, spingendolo con forza in modo tale che la valvola sul fondo si apra. Chiudere il coperchio (4).

Cosa fare al primo utilizzo

Prima di usare la macchina per caffè per la prima volta o se non è stata usata per molto tempo, occorre versare numerosi bicchieri di acqua nell'apparecchio senza usare caffè in modo da pulire la macchina.


Mettere uno dei due filtri graduati nel porta filtro e spingere indietro il porta filtro.

- Posizionare il porta filtro alla sinistra della tacca che si trova nella parte terminale della caldaia e girarlo verso destra (5).


Mettere un recipiente capiente sotto il porta filtro.

- Mettere in funzione l'apparecchio premendo il tasto avvio/arresto „on off“ (6).


L'indicatore luminoso di funzionamento rosso e l'indicatore luminoso di riscaldamento giallo si illumineranno.

- Premere il tasto espresso  per mettere la pompa in funzione (7), una piccola luce verde si illuminerà.



Nel caso in cui il circuito di riscaldamento sia vuoto, come per esempio accade al primo utilizzo, esso si riempie prima di acqua, emettendo un rumore della pompa, poi l'acqua scenderà attraverso il portafiltro.



Non appena l'acqua inizia a scendere, premete il tasto espresso  e lasciate riscaldare l'apparecchio fino a che la piccola luce verde non si spegne.

Durante la fase di riscaldamento dell'acqua un piccolo getto d'acqua può fuoriuscire dalla parte terminale della caldaia.


- Quando la spia di riscaldamento gialla si spegne, premere di nuovo il tasto espresso  (8).

Fate scorrere 2 o 3 tazze d'acqua dal circuito. Nel caso dobbiate svuotare il contenitore durante questa operazione, potete interrompere il flusso d'acqua premendo il tasto espresso.




Per pulire l'interno del beccuccio del vapore, mettere un recipiente sotto il tubo del vapore, girare la manopola in posizione  e premere il tasto espresso . Lasciate scorrere 1 o 2 tazze.


Infine, premete di nuovo il tasto espresso  e girate la manopola in posizione . Svuotare il recipiente.

Come mettere l'acqua nel sistema di riscaldamento

Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che il circuito di riscaldamento si sia riempito di acqua premendo il tasto espresso . In questo modo dell'acqua dovrebbe uscire dalla parte terminale della caldaia.


Nel caso in cui il circuito di riscaldamento si svuoti a causa della produzione di vapore (il vapore cessa progressivamente di fuoriuscire dal beccuccio), è necessario far riempire di nuovo d'acqua il circuito di riscaldamento.


Mettere un contenitore sotto la parte terminale della caldaia, posizionare la manopola in posizione  e premere il tasto espresso . Una volta che l'acqua è fuoriuscita interamente dalla parte terminale della caldaia, premere di nuovo il tasto espresso .

Lasciare che la produzione di vapore prosegua rimettendo la manopola in posizione iniziale .

Come preparare l'espresso


- Riempire d'acqua il serbatoio (2) (3) (4).

- Premere il tasto espresso  e verificare che l'acqua fuoriesca dalla caldaia (7).

Premere nuovamente il tasto espresso . La spia luminosa di riscaldamento gialla si spegnerà quando verrà raggiunta la giusta temperatura.



Preriscaldare le tazze per l'espresso: inserire il porta filtro nella parte terminale della caldaia, senza alcuna dose di caffè, e mettere le due tazze sotto il porta filtro.

- Premere il tasto espresso  (9).

Riempire le tazze di acqua calda e premere il tasto espresso . Togliere il porta filtro.

- Inserire il filtro per una o due tazze nel porta filtro (10).
- Riempire il filtro con uno o due cucchiaini dosatore di caffè espresso (11).
- Premere leggermente il caffè con il cucchiaino dosatore in modo che la quantità di caffè sia distribuita in modo omogeneo nel filtro (12).
- Eliminare i residui di caffè dai bordi del filtro (13).
- Inserire il porta filtro ed agganciarlo, girando a fondo l'impugnatura verso destra (14).

Mettere una o due tazze da espresso preriscaldare sotto il porta filtro.

- Preparare l'espresso premendo il tasto espresso  (15).
- Quando il caffè desiderato è pronto, ripremere il tasto espresso , togliere il porta filtro e gettare la dose di caffè utilizzata (16).

Un altro caffè espresso può essere preparato dopo aver riempito nuovamente il filtro di caffè.

Come ottenere il vapore

Il vapore può essere usato sia per fare la schiuma per il cappuccino sia per scaldare dei liquidi.

Dal momento che l'ottenimento del vapore richiede una temperatura più elevata rispetto a quella necessaria per preparare l'espresso, per evitare che il caffè si bruci occorre preparare prima l'espresso.


A causa della natura del sistema, una piccola quantità di acqua, che può essere raccolta in un recipiente separato, uscirà dal beccuccio del vapore prima che quest'ultimo fuoriesca.

Come preparare la schiuma per il cappuccino

Solo dopo aver preparato l'espresso si può montare il latte per fare la schiuma per il cappuccino.



Per ottenere il risultato migliore, è consigliabile utilizzare l'apposito accessorio.

- Spingere l'accessorio per fare la schiuma nel beccuccio del vapore (17).

 N. B. QUESTO ACCESSORIO DEVE ESSERE USATO SOLO PER PREPARARE LA SCHIUMA.


Versare circa 100 ml di latte magro in una tazza piccola e stretta con capacità massima di 0,5 ml e metterla esattamente sotto il beccuccio del vapore o dell'acqua calda.

Il latte deve essere freddo come anche la tazza. Si consiglia dunque di non lavarla in acqua calda prima di usarla.


Non appena la spia gialla di controllo si spegne, mettete un recipiente sotto il beccuccio del vapore e girate la manopola fino sulla posizione . Fate scorrere l'acqua nel recipiente fino all'uscita del vapore e ruotare la manopola fino alla posizione .

Dra il latte inizia a formare una densa schiuma.

Tenere la tazza sotto l'accessorio per fare la schiuma in modo tale che il beccuccio del vapore sia immerso completamente nel latte.

- Mettere la manopola della valvola in posizione  (18).

Il beccuccio non deve toccare il fondo della tazza, altrimenti impedirebbe l'uscita del vapore.

Dopo aver preparato la schiuma mettere la manopola della valvola in posizione  e togliere la tazza.

Ora, dopo aver messo un contenitore vuoto sotto il beccuccio del vapore per raccogliere le gocce residue di latte, mettere di nuovo la manopola della valvola in posizione 'vapore' per un momento.


Terminate queste operazioni pulire l'accessorio per fare la schiuma e anche il beccuccio del vapore/ acqua calda con uno straccio umido.

Come scaldare i liquidi

Spostare il beccuccio del vapore.



Rimuovere l'accessorio per per fare la schiuma.

Accendere la macchina per il caffè.


- Assicurarsi che il circuito di riscaldamento sia pieno d'acqua premendo il tasto espresso  e controllare l'uscita dell'acqua (7).


Ripremere il tasto espresso .

La macchina è strutturata in modo tale che durante le operazioni di riscaldamento acqua e vapore escono dalla parte terminale della caldaia.

Non appena la spia gialla di controllo si spegne, mettete un recipiente sotto il beccuccio del vapore e girate la manopola fino sulla posizione . Fate scorrere l'acqua nel recipiente fino all'uscita del vapore e ruotare la manopola fino alla posizione .

Il recipiente posizionato sotto il tubo del vapore consente al getto di penetrare nella bevanda contenuta.

- Mettere la manopola della valvola in posizione  (19).


Quando il liquido è sufficientemente caldo, rimettere la manopola in posizione  e togliere il recipiente

Dopo aver messo un contenitore vuoto sotto il beccuccio del vapore per raccogliere le gocce residue, posizionare di nuovo la manopola della valvola sul 'vapore' per un momento.

Dopo aver scaldato i liquidi, pulire il beccuccio con uno straccio umido.

NOTA:

Se si vuole preparare un caffè espresso SUBITO dopo aver generato del vapore, bisogna PRIMA lasciare alla macchina il tempo di raffreddarsi.

Mettere un recipiente sotto il porta filtro e premere il tasto espresso .


Far scendere l'acqua finché l'indicatore di luce gialla non si accende.

Ripremere il tasto espresso .

Preparare l'espresso come d'abitudine.

La preparazione di acqua calda



Con questa macchina da caffè si può preparare anche acqua calda per bevande istantanee.



- Assicurarsi che il circuito di riscaldamento sia pieno d'acqua premendo il tasto espresso  e controllando l'uscita dell'acqua (7).


Ripremere il tasto espresso .

Non appena l'indicatore giallo si spegne è possibile cominciare la preparazione dell'acqua calda.

Spostare il beccuccio del vapore/acqua calda e mettere sotto una tazza alta.

- Girare la manopola in posizione  e premere il tasto espresso  (20).

Quando l'acqua è calda ripremere il tasto espresso  e rimettere la manopola in posizione . Togliere il contenitore.

 N. B. IL BECCUCCIO DEL VAPORE DIVENTA MOLTO CALDO. FARE ATTENZIONE A NON BRUCIARSI O SCOTTARSI.

Come pulire la macchina da caffè

Sempre staccare la spina principale prima di cominciare qualunque operazione di pulizia e lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Pulire la parte esterna solo con uno straccio umido.

Svuotare il contenitore dell'acqua dopo l'uso.

- Togliere la griglia che si trova sotto le tazze e pulirla (21).

Svuotare il vassoio raccogli - gocce e pulirlo.

La parte terminale della caldaia, il porta filtro e i filtri graduati devono essere puliti ogni volta che si usa l'apparecchio.

Pulire la parte terminale della caldaia solo con uno straccio bagnato. Rimuovere tutti gli avanzati sotto l'acqua corrente.

- Se il filtro diventasse particolarmente sporco, si consiglia di toglierlo con l'aiuto di qualcosa di affilato e pulirlo. Pulire anche la macchina con uno straccio bagnato e poi reinserire il filtro esattamente al suo posto (22).

Importante!

Non mettere il porta filtro o la griglia che sostiene le tazze in lavastoviglie.

Subito dopo aver preparato la schiuma pulire immediatamente il beccuccio facendo uscire ancora il vapore per 1 o 2 secondi, in modo tale da non avere più residui nel beccuccio. Pulire infine con uno straccio umido. Se il beccuccio si ostruisce, utilizzare un ago per pulirlo.

- Se necessario, il beccuccio può essere svitato in senso antiorario usando la chiave esagonale posta sul cucchiaino dosatore e poi pulirlo completamente (23).

⚠ N. B. CONSIDERATO IL PERICOLO DI SCOTTARSI SE IL BECCUCCIO È ANCORA CALDO, NON SMONTARLO O RIMONTARLO QUANDO È ANCORA CALDO.

Una volta pulito, rimettere il beccuccio al suo posto stringendolo leggermente con la chiave esagonale.

L'accessorio per fare la schiuma può essere smontato e pulito nel seguente modo:

- Tirare fuori le due parti A + C dal piccolo tubo di metallo B (24).

Pulire le tre parti sotto l'acqua tiepida. Se il piccolo orificio d'aspirazione nel pezzo A risultasse ostruito, può essere pulito infilandovi dentro un ago.

Se l'apparecchio non viene usato per un lungo periodo di tempo non lasciare inserito il porta filtro nella macchina da caffè, poiché l'anello che sigilla il filtro verrebbe sottoposto per troppo tempo a una compressione non necessaria e si danneggerebbe.

Il cucchiaino dosatore e un filtro misurato possono essere conservati nello spazio sotto il coperchio.

Prima di un lungo periodo di non utilizzo, il circuito di riscaldamento può essere svuotato facendo fuoriuscire l'acqua sotto forma di vapore. Mettere un contenitore sotto il beccuccio vapore/acqua calda. Girare la manopola in posizione ☉. Non appena non si genera più vapore, mettere la manopola in posizione ☉ e riporre l'apparecchio.



Come togliere eventuali incrostazioni

Eventuali incrostazioni devono essere tolte regolarmente. Se l'apparecchio viene usato in media per fare 4 tazze al giorno utilizzando acqua pesante, è consigliabile togliere le incrostazioni ogni 3 mesi.

Prima di fare queste operazioni il filtro che si trova nella parte terminale della caldaia DEVE essere tolto.




1. Togliere ogni residuo di caffè o di calcare dal filtro che si trova all'interno della macchina nella sua parte terminale.
2. Togliere l'accessorio che serve per fare la schiuma.
3. Sciogliere 2 cucchiaini di acido tartarico o acido citrico (entrambi si possono acquistare in farmacia) in 1/2 litro di acqua tiepida e versarla nel contenitore d'acqua. Mettere un recipiente sotto la parte terminale dell'apparecchio e un altro sotto il beccuccio del vapore.
4. Accendere l'apparecchio. Quando la spia luminosa di riscaldamento si spegne, mettere premere il tasto espresso ☐. Accertarsi che la manopola sia in posizione ☉.
5. Fare scorrere circa metà della soluzione decalcificante dalla macchina.
6. Premere nuovamente il tasto espresso.
7. Girare la manopola in posizione ☉ e premere il tasto espresso ☐. Fare scendere una tazza della soluzione decalcificante. Poi, ripremere il tasto espresso e girare la manopola in posizione ☉.

Lasciar agire la soluzione restante per 10-15 minuti.

8. Premere il tasto espresso  e fare scendere la parte restante della soluzione.
9. Ripremere il tasto espresso  e per arrestare lo scorrimento.

Dopo questa operazione, fate scorrere una quantità d'acqua pulita, pari a 2 volte la capacità del contenitore.

Per pulire il beccuccio del vapore, riempire il serbatoio d'acqua.

Premere il tasto espresso  e mettere la manopola in posizione  e fare scorrere l'acqua. Poi rimettere la manopola in posizione .

Spegnere l'apparecchio premendo il tasto avvio/arresto.

Far raffreddare l'apparecchio.

Reinserire il filtro nella parte terminale della caldaia e rimettere l'accessorio cappuccino sul beccuccio del vapore/acqua calda.

Problemi e possibili cause

PROBLEMA:

Il caffè espresso fuoriesce dal porta-filtro.

CAUSA:

- Il porta-filtro non è stato inserito in modo corretto.
- Il porta-filtro è stato lasciato troppo a lungo sotto il getto dell'acqua calda.
Pulite accuratamente la guarnizione.
- La guarnizione ha perso elasticità e deve essere sostituita.

PROBLEMA:

La pompa produce uno strano rumore.


CAUSA:

- Non c'è più acqua nel serbatoio.
- Avete usato caffè vecchio o troppo asciutto e quindi la pompa non riesce ad andare sotto pressione.

PROBLEMA:

Il caffè non esce dal porta-filtro.

CAUSA:

- Non c'è più acqua nel serbatoio.
- Il serbatoio dell'acqua non è stato inserito correttamente.
- Il filtro è bloccato perché la miscela di caffè è troppo fine o è stata premuta troppo.
- Filtro ostruito: Controllare premere il tasto espresso  e facendo fuoriuscire l'acqua dal gruppo erogatore. Nel caso non esca, togliere il filtro e pulirlo.
- L'apparecchio deve essere disincrostato (Vedere „Decalcificazione“).
- La caldaia non è piena d'acqua.

PROBLEMA:

Espresso senza crema.

CAUSA:

- Caffè vecchio o troppo asciutto.
- Poca miscela nel porta filtro.
- Caffè non pressato a sufficienza.

PROBLEMA:

Il caffè scende troppo velocemente.

CAUSA:

- La miscela è macinata troppo grossa.
- Il caffè non è pressato a sufficienza.

PROBLEMA:

Non riuscite ad ottenere una schiuma densa con il latte.

CAUSA:

- La caldaia non è piena d'acqua.
- L'ugello del vapore è ostruito.
- Il latte è vecchio.
- Il latte è troppo caldo (dovreste tenerlo nel frigorifero).
- Il bricco non ha la forma adatta (meglio il classico bricco per il latte).
- Il latte utilizzato non è adatto (sceglietene uno con un diverso contenuto di grassi).

PROBLEMA:

Il caffè è freddo.

CAUSA:

- L'apparecchio non è stato riscaldato a sufficienza.
- Le tazze per l'espresso non sono state riscaldate a sufficienza.

Come preparare il caffè

Prima di preparare il caffè per la prima volta far funzionare la macchina 1 o 2 volte senza la dose di caffè e pulire il contenitore di vetro e il filtro con acqua calda.

- Sollevare il tappo provvisto di cardini (25).
- Versare la quantità di acqua desiderata (26). Non versare mai acqua oltre la tacca MAX che si trova sul contenitore
- Le tacche che si trovano sulla brocca di vetro e l'indicatore del livello dell'acqua rappresentano la quantità di acqua fresca (27). La quantità di caffè prodotta sarà minore di quella dell'acqua perché in parte viene assorbita dal caffè.
- Chiudere il coperchio e girare il filtro verso destra (28).

Inserire un filtro di carta:

- Ripiegare l'angolo arricciato di un filtro di carta di dimensione 4 (1x4) e metterlo nel filtro in modo tale che l'angolo piegato sia rivolto verso il manico. Schiacciarlo leggermente con la mano (29).
- Mettere dentro la dose di caffè (30). Si può usare un dosatore di caffè: un cucchiaino (6-7 grammi) è sufficiente per una tazza di caffè non troppo forte.

La quantità di caffè che può essere usata dipende dai gusti personali.

- Posizionare il filtro graduato in modo tale che rimanga ben stabile (31).

Rimettere la brocca di vetro con il suo tappo nella macchina.

- Accendere l'apparecchio premendo il tasto avvio/arresto. La spia rossa si illumina (32).



N. B.

NON TOGLIERE MAI IL FILTRO DURANTE LE OPERAZIONI DI RISCALDAMENTO. SPOSTARE LA BROCCA DI VETRO QUANDO SONO FINITE LE OPERAZIONI DI FILTRATURA. LA CHIUSURA AUTOMATICA DEL FILTRO PREVIENE OGNI SGOCCIOLAMENTO.

Per conservare il caffè caldo mettere la brocca di vetro sulla piastra riscaldante. L'apparecchio può essere spento in ogni momento premendo il tasto avvio/arresto, oppure si fermerà automaticamente dopo 2 ore.

Programmazione dell'ora di messa in funzione

L'ora di messa in funzione dell'apparecchio può essere programmata fino a 24 ore prima.

- Premere il tasto „**progr.**“, l'ora reale scompare e appare sul display l'ultima programmazione dell'ora di messa in funzione (33).
- Per programmare una nuova ora di messa in funzione premere il tasto „**h**“ per le ore e il tasto „**m**“ per i minuti (34).

Dopo 3 secondi l'ora della messa in funzione programmata scompare e ritorna l'ora reale. L'ora di messa in funzione programmata può essere controllata in ogni momento premendo il tasto „**progr.**“.

Preparazione automatica del caffè

Preparare la macchina per il caffè come d'abitudine (filtro caffè + caffè) poi programmare l'ora di messa in funzione.

- Premere il tasto „**auto.**“ su cui si apparirà una luce verde (35).

L'apparecchio si metterà in funzione automaticamente all'ora programmata. La luce verde si spegnerà e la luce rossa del tasto avvio/arresto si illuminerà.

Una volta fuoriuscito il caffè, l'apparecchio può essere spento immediatamente con l'aiuto del tasto avvio/arresto, oppure si spegnerà automaticamente dopo 2 ore.

Pulizia e decalcificazione della macchina

Staccare sempre la spina principale prima di cominciare le operazioni di pulizia.

- Per togliere il filtro seguire queste indicazioni: Tenere il filtro per la parte terminale, farlo scendere fino a 120 gradi in modo tale da poter inserire un filtro di carta. Schiacciare un pò il filtro e poi capovolgerlo di lato e verso l'alto (36).

La brocca di vetro e il tappo possono essere messi in lavastoviglie (nella parte superiore, lontano da una fonte di calore). Il filtro NON deve essere messo in lavastoviglie, ma va lavato a mano.

- Inserire il filtro:
Tenere l'impugnatura dal basso del filtro, inserire una punta nell'angolo in alto del filtro con la spina dell'apparecchio. Capovolgere il filtro e rimetterlo al suo posto. A questo punto il filtro dovrebbe inserirsi perfettamente (37).

Pulire l'apparecchio solo con uno straccio umido.

Per ottenere sempre un ottimo caffè ogni tanto occorre decalcificare la macchina. La decalcificazione è necessaria quando si verificano i seguenti segnali:

- aumento del rumore durante la bollitura dell'acqua
- tempi di preparazione più lunghi.

Se la macchina viene usata frequentemente, la decalcificazione deve essere fatta nel seguente modo:

con acqua leggera
7°dH (0-1,24 mol/m³)
una volta all'anno

con acqua media
7-14°dH (1,24-2,5 mol/m³)
ogni tre mesi

con acqua pesante sopra
i 14°dH (2,5-3,75 mol/m³)

Se non si è in grado di determinare la durezza dell'acqua chiedere a un'autorità competente.

Per ragioni di salute e di rispetto dell'ambiente, raccomandiamo esclusivamente l'uso di materiale biologico come acido citrico o tartarico, entrambi acquistabili in farmacia.

Scioglierne 2 cucchiaini in mezzo litro di acqua e versarli nel contenitore dell'acqua. Fare questa operazione 2 o 3 volte facendo scendere l'acqua ma senza utilizzare caffè. Infine ripetere 2 volte la stessa operazione, ma utilizzando solo acqua.

Avvolgimento del cavo

Il cordone della spina in eccesso può essere riposto nell'apposita rientranza situata dietro l'apparecchio.

Eliminazione della confezione e dell'apparecchio



La confezione contiene esclusivamente materiali che rispettano pienamente l'ambiente e che devono essere eliminati secondo le locali norme di riciclaggio rifiuti in vigore.

Per quanto riguarda l'eliminazione dell'apparecchio, rivolgersi all'ufficio preposto dell'amministrazione locale.

Precauciones de seguridad



- Antes de utilizar el aparato lea atentamente estas instrucciones. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. La tensión nominal que se indica en la placa del aparato debe corresponder con la de la red eléctrica.
- No coloque ni utilice el aparato sobre superficies que estén calientes, como una placa de cocina, ni cerca de una llama de gas sin protección mientras se esté preparando el café.
- No retire el portafiltro cuando está lleno de café molido y mientras se filtra el líquido, puesto que el aparato está bajo presión.
- No llenar agua en el aparato aún caliente (dejar enfriar aprox. 10 min).
- No llenar agua caliente en el depósito de agua.
- El aparato se debe desenchufar tanto si se produce algún problema durante la utilización del mismo como antes de proceder a su limpieza.
- No desenchufe el aparato tirando del cable ni lo tenga conectado de tal manera que se produzcan pliegues en el cable.
- Procure no tocar ni colocar el cable de alimentación eléctrica cerca o en contacto con las partes del aparato que se calientan, tales como la placa de calentamiento, el portafiltro o la boquilla de vapor.
- No sumerja nunca el aparato en agua.
- No utilice la jarra dentro de aparatos de microondas, no la ponga sobre una llama abierta ni la coloque sobre una placa del horno eléctrico.
- Guarde el aparato lejos del alcance de los niños. No deje que el cable quede suspendido.
- No utilice la cafetera si el cable de alimentación o el aparato están dañados.
- Siga las instrucciones de desincrustación.

- La cafetera no se puede desmontar. Si el aparato está dañado debe enviarlo a un centro de asistencia KRUPS.
- Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, se requieren herramientas especiales para su sustitución, por lo que deberá acudir a un centro de asistencia KRUPS.

Ajuste del reloj

Después de conectar el aparato a la toma de corriente, aparecerá 0.00 parpadeando en el panel de display.

- Pulse la tecla „h“ para ajustar las horas y la tecla „m“ para ajustar los minutos (1).

Espresso / Cappuccino

Cafè Espresso

El café espresso es mucho más fuerte y aromático que el café normal y se bebe en tazas pequeñas denominadas tazas para espresso. Se prepara filtrando agua caliente bajo presión a través del café molido. El resultado es un café negro delicioso que proporciona un efecto estimulante.

Aparte de su aroma característico, el sello distintivo del espresso es la formación de la espuma, denominada crema, para la que se requiere una presión elevada y la utilización de granos de café espresso genuinos, debidamente tostados y molidos en su punto.

Si no adquiere café molido para espresso, muele los granos de café con un molinillo de café (molido medio o fino).

Preparación del aparato

- Abra la tapa y saque el depósito de agua (2).
- Llene de agua el depósito de agua (3).
- Vuelva a colocar el depósito de agua empujándolo hacia abajo firmemente para que se abra la válvula de la base. Cierre la tapa (4).

Antes de la primera utilización

Antes de utilizar el aparato por primera vez, así como si no lo ha utilizado durante un largo período, es aconsejable hacer circular por el sistema varias tazas de agua, sin poner café molido, para limpiar el sistema.


Ponga uno de los dos tamices del filtro en el portafiltro y apriételo.

- Coloque el portafiltro a la izquierda de la marca de la cabecera para el café y apriételo firmemente haciéndolo girar hacia la derecha (5).


Ponga un gran recipiente apropiado debajo del portafiltro.

- Active el aparato pulsando la tecla „on off“ (6).


La luz piloto indicadora se encenderá de color rojo y la luz piloto indicadora del calentamiento se encenderá de color amarillo.


- Pulse la tecla espresso , de este modo se conectará la bomba (7). Seguidamente se encenderá la luz piloto de control verde.



Si el sistema de calentamiento está vacío, como en la primera utilización, en primer lugar se llenará de agua el sistema y se escuchará un sonido de bombeo, antes de que el agua salga del portafiltro.



Tan pronto como empiece a salir el agua pulse la tecla espresso , con lo que la luz piloto indicadora de color verde se apagará y permitirá que se caliente el aparato.

Durante la fase de calentamiento puede salirse una pequeña cantidad de agua del cabezal para el café.


- Cuando se apague la luz piloto de control de calentamiento amarilla, pulse la tecla espresso , de nuevo (8).

Haga 2-3 tazas sólo de agua para que ésta circule por el sistema. Para vaciar el receptáculo, interrumpa la operación pulsando la tecla espresso .



Para limpiar el vaporizador, coloque un receptáculo debajo del mismo, gire el botón de la válvula a la posición  y pulse la tecla espresso . Seguidamente haga circular el agua haciendo 1-2 tazas.


Finalmente, pulse la tecla espresso  una vez más; gire el botón de la válvula a la posición  y vacíe el receptáculo.


Llenado del sistema de calentamiento con agua

Antes de hacer funcionar el aparato, asegúrese de que haya agua en el sistema de calentamiento pulsando la tecla espresso , con lo que el agua saldrá del cabezal para el café.

Si se vacía el sistema de calentamiento mientras se genera vapor, lo que hará que deje de salir vapor del vaporizador, debe volver a llenarse de agua el sistema de calentamiento.


Coloque un receptáculo debajo del cabezal para el café, coloque el botón de la válvula en  y pulse la tecla espresso .

Tan pronto como salga el agua del cabezal para el café, pulse la tecla espresso  de nuevo.

Después siga generando vapor girando de nuevo el botón de la válvula a la posición .

Preparación del espresso

- Llene el depósito de agua (2) (3) (4).


- Pulse la tecla espresso  y compruebe que el agua circule desde el cabezal de preparación del café (7).

Pulse la tecla espresso  de nuevo.

Quando se haya alcanzado la temperatura necesaria se apagará la luz piloto indicadora de calentamiento amarilla.



Caliente previamente las tazas de espresso colocando el portafiltro en su lugar sin café y poniendo después las tazas bajo el portafiltro.

- Pulse la tecla espresso  (9).

Llene las tazas de agua caliente y después pulse la tecla espresso  de nuevo.

Retire el portafiltro.

- Coloque el tamiz del filtro que desee para 1 o 2 tazas en el portafiltro (10).

- Rellene con 1 o 2 cucharas dosificadoras de café espresso (11).
 - Para que el café quede distribuido de manera uniforme en el tamiz del filtro, debe presionarse ligeramente con la cuchara dosificadora (12).
 - Retire los granos de café que haya en el borde del tamiz del filtro (13).
 - Coloque el portafiltro y gírelo firmemente hacia la derecha (14).
- Coloque una o dos tazas de espresso precalentadas debajo del portafiltro.
- Prepare el espresso pulsando la tecla espresso  (15).
 - Después de que se haya filtrado el espresso requerido, pulse la tecla espresso  de nuevo, retire el portafiltro y elimine los restos de café (16).

A continuación puede preparar el siguiente espresso cuando haya llenado el tamiz con café espresso.

Generación de vapor

Se puede usar el vapor tanto para obtener crema de leche para el cappuccino como para calentar líquido.

Dado que para generar vapor se precisa una temperatura superior a la requerida para preparar café espresso, siempre se debe preparar éste primero, para evitar que se queme el café molido antes de salir.


Debido a la naturaleza del sistema, puede salir un poco de agua antes de que salga el vapor que puede recogerse en un vaso por separado.

Crema de leche para cappuccino

Una vez preparado el café espresso, caliente la leche hasta obtener la crema para el cappuccino.



Para obtener el mejor resultado posible, se debe utilizar el tubo suplementario para el vapor.

- Ponga dicho tubo en el vaporizador de vapor (17).

 N.B. EL TUBO SUPLEMENTARIO SÓLO SE DEBE USAR PARA OBTENER CREMA DE LECHE.


Vierta unos 100 ml de leche descremada en una jarrita estrecha de un máximo de 0,5 ml de capacidad, que debe poder colocarse convenientemente debajo del vaporizador de agua caliente/vapor de la máquina.

La leche debe estar lo suficientemente fría. Asimismo, la jarra ha de estar fría, por lo que se recomienda no lavarla antes con agua caliente.


En cuanto cese la luz de control amarilla, coloque un vaso debajo del tubo de vapor y vuelva el botón a la posición . Deje correr el agua en el vaso hasta que salga el vapor. Gire entonces el botón a la posición .

Ahora comienza la operación de espumado de la leche.

Mantenga la jarra debajo del tubo de forma que el vaporizador se encuentre completamente sumergido en la leche.

- Haga girar el botón de la válvula a la posición , no mueva la jarra durante esta operación (18).

El vaporizador no debe tocar el fondo de la jarra ya que ello podría impedir el flujo del vapor.

Una vez obtenida la crema de leche, gire el botón de la válvula a la posición  y retire la jarra.

Seguidamente, seleccione la posición vapor con el botón de la válvula durante un momento para eliminar cualquier residuo de leche que hubiese podido quedar en el vaporizador de agua caliente/vapor; ponga un recipiente vacío debajo para que recoger las gotas.


Limpie el tubo y también el vaporizador de agua caliente/vapor con un trapo húmedo inmediatamente después de utilizarlos.


Calentamiento de líquidos

Tome el vaporizador de agua caliente/vapor.



Quite el tubo suplementario para el vapor.

Encienda el aparato.


- Asegúrese de que el sistema de calentamiento esté lleno de agua pulsando la tecla espresso  para verificar que el agua circula a través del mismo (7).


Seguidamente, pulse la tecla espresso  de nuevo.

Dada la naturaleza del sistema, saldrá agua y vapor de la cabecera del portafiltro para el café durante la operación de calentamiento.

En cuanto cese la luz de control amarilla, coloque un vaso debajo del tubo de vapor y vuelva el botón a la posición . Deje correr el agua en el vaso hasta que salga el vapor. Gire entonces el botón a la posición .

Para ello, coloque la jarra debajo del tubo de vapor.

- Gire el botón de la válvula a la posición  (19).


Cuando el líquido esté lo suficientemente caliente, vuelva a poner el botón de la válvula en la posición  y retire el recipiente.

Seguidamente, seleccione la posición vapor con el botón de la válvula durante un momento para eliminar cualquier residuo de leche que hubiese podido quedar en el vaporizador de agua caliente/vapor; ponga un recipiente vacío debajo para recoger las gotas.

Limpie el tubo y también el vaporizador de agua caliente/vapor con un trapo húmedo inmediatamente después de utilizarlos.

NOTA:

Si desea hacer un café espresso cuando acaba de generar vapor, se DEBE dejar enfriar la máquina de café espresso a la temperatura apropiada para hacer café.

Coloque un recipiente debajo del portafiltro y pulse la tecla espresso .


Deje que el agua circule a través del sistema hasta que se encienda la luz piloto indicadora de calentamiento.


Pulse la tecla espresso  de nuevo.

Ahora puede preparar el espresso de la forma habitual.

Preparación de agua caliente



Con este aparato puede preparar agua caliente para hacer bebidas instantáneas.



- Asegúrese de que el sistema de calentamiento esté lleno de agua pulsando la tecla espresso  para verificar que el agua circula por el sistema (7).

Seguidamente pulse la tecla espresso  de nuevo.

Empiece preparando el agua caliente tan pronto como se apague la luz piloto indicadora de calentamiento amarilla.

Oscile hacia afuera el vaporizador de agua caliente y vapor y coloque la taza más alta posible debajo de él.

- Gire el botón de la válvula a la posición  y pulse la tecla espresso  (20).

Cuando haya acabado la preparación del agua caliente, pulse la tecla espresso  y gire el botón de la válvula a la posición . Seguidamente, retire el recipiente.



N.B.: EL VAPORIZADOR DE AGUA CALIENTE/VAPOR SE PONE MUY CALIENTE. VAYA CON CUIDADO PARA NO QUEMARSE.

Limpieza

Recuerde desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo, así como dejar que se enfríe. La parte exterior sólo debe limpiarse con un trapo húmedo.

Debe vaciarse el depósito de agua tras su utilización.

- Quite la rejilla de la taza y límpiela (21).

Vacíe la bandeja recoge-gotas y límpiela.

La cabecera para el café, el portafiltro y los tamices deberían limpiarse después de cada utilización del aparato. Use solamente un trapo húmedo para limpiar la cabecera para el café. Todas las piezas sueltas se pueden aclarar con agua corriente.

- Si el tamiz para preparar el café está muy sucio, libérelolo ayudándose de una moneda y luego límpielo. Pase un trapo húmedo por el lugar que ha dejado libre y luego vuélvalo a acoplar a su posición inicial con firmeza (22).

¡Importante!

No lave el portafiltro o la rejilla para la taza en el lavavajillas.

Inmediatamente después de calentar la leche para hacer la crema, se debe limpiar el vaporizador de agua caliente/vapor; para ello deje que el aparato produzca vapor durante 1 ó 2 segundos, con lo que se eliminará todo residuo. Limpie el vaporizador con un trapo húmedo. Si éste se obstruyera, desatásquelo con una aguja.

- Si quisiera limpiar el vaporizador de agua caliente/vapor en profundidad, puede extraerlo haciéndolo girar en sentido contrario a las agujas del reloj mediante la llave hexagonal de la cuchara de medición (23).

⚠ N.B. TENGA CUIDADO PARA NO QUEMARSE CON EL VAPORIZADOR DE AGUA CALIENTE/VAPOR, POR ELLO NO LO DESMONTE NI LO MONTE MIENTRAS ESTÉ CALIENTE.

Vuelva a poner el vaporizador en su posición inicial y apriételo ligeramente con la llave hexagonal.



El tubo suplementario para el vapor se puede desmontar para limpiarlo en profundidad de la manera siguiente:

- Separe las partes A y C del pequeño tubo de metal B (24).

Lave los tres componentes en agua caliente. Si el pequeño orificio de succión en la parte A se encontrara obstruido, se puede desatascar introduciendo una fina aguja allí donde está bloqueado.

Si no ha de utilizar el aparato durante un período prolongado, no ponga el portafiltro en la cabecera para el café, ya que ello haría que la junta estuviera comprimida innecesariamente demasiado tiempo y podría perjudicar su vida útil.






La cuchara de medición y un tamiz de filtro se pueden guardar en los huecos que quedan debajo de la tapa.



Antes de dejar el aparato sin utilizar durante un período prolongado, puede eliminarse el agua del sistema de calentamiento haciendo que salga en forma de vapor. Coloque un recipiente debajo del vaporizador de agua caliente y vapor y gire el botón de la válvula a la posición . Cuando ya no se genere más vapor, gire el botón de la válvula a la posición  y desconecte el aparato.

Limpieza de los residuos calcáreos


Se deben eliminar los residuos calcáreos de la máquina regularmente. Para uso medio de 4 tazas por día y con agua dura, recomendamos limpiar los residuos calcáreos del aparato cada 3 meses.

Antes de proceder a la desincrustación, se DEBE quitar el tamiz de la cabecera para el café.


1. Elimine todos los residuos calcáreos y de café del tamiz y de la cabecera para el café.
2. Quite el tubo suplementario del vapor.
3. Disuelva 2 cucharadas de ácido tartárico o de ácido cítrico (ambos se pueden obtener en las farmacias y en las droguerías) en 1/2 litro de agua tibia y viértala en el depósito de agua. Coloque un recipiente debajo de la cabecera para el café y otro debajo del vaporizador de vapor.
4. Conecte el aparato. Cuando se apague la luz piloto indicadora de calentamiento, pulse la tecla . Asegúrese de que el botón de la válvula señala a la posición .
5. Deje circular la solución descalcificadora a través del sistema hasta que la mitad aproximadamente haya salido del cabezal para el café.
6. Pulse la tecla espresso  de nuevo.
7. Gire el botón de la válvula a la posición  y pulse la tecla espresso . Deje circular 1 taza de solución




descalcificadora, seguidamente pulse la tecla espresso  una vez más y coloque el botón de la válvula de nuevo en la posición .

Ahora deje que el resto de la solución descalcificadora actúe durante 10-15 minutos.

8. Pulse la tecla espresso  y deje que circule el resto de la solución descalcificadora.

9. Pulse la tecla espresso  una vez más.

Seguidamente, pulse la tecla espresso  y deje circular 2 depósitos completos de agua limpia. A continuación, llene el depósito de agua de nuevo.

Gire el botón de la válvula a la posición , pulse la tecla espresso  y deje circular el agua a través del sistema. Después vuelva a colocar el botón de la válvula en la posición .

Desconecte el aparato pulsando la tecla „on off“.

Deje enfriar el aparato. Introduzca el filtro en el cabezal para el café de nuevo y presione el accesorio de espumado en el vaporizador de agua caliente y vapor.

Problemas y causas posibles

PROBLEMA:

Gotea café del portafiltro.

CAUSA:

- El portafiltro no está correctamente insertado.
- Se ha dejado el portafiltro en la base de vertido de agua caliente demasiado tiempo; limpie bien el aro.
- El aro de cierre no tiene elasticidad. Se debe sustituir.

PROBLEMA:

La bomba de agua emite ruido.

CAUSA:


- El depósito está vacío.

- Se ha utilizado café caducado o con poca humedad por lo que la bomba de agua no puede producir la presión necesaria.

PROBLEMA:

No sale café.

CAUSA:

- El depósito está vacío.
- El depósito de agua no se ha colocado correctamente.
- El filtro se ha bloqueado porque la mezcla de café es demasiado fina o se ha apretado demasiado.
- Cuando el filtro de destilación esté obturado: pulse la tecla espresso  y compruebe que sale agua por el cabezal. Si no lo hace, desenrosque el filtro y límpielo.
- No se ha desincrustado el aparato (vea „desincrustación“).
- La caldera no tiene suficiente agua.

PROBLEMA:

El espresso sale sin crema.

CAUSA:

- Se ha utilizado café caducado o con poca humedad.
- El café no está demasiado molido.
- No se ha presionado el café suficientemente.

PROBLEMA:

El café se filtra demasiado rápido.

CAUSA:

- Se ha utilizado una mezcla de café demasiado molido.
- No se ha presionado el café suficientemente.

PROBLEMA:

Cuando se espuma leche casi no sale espuma.

CAUSA:

- El depósito está vacío.
- La boquilla de vapor está bloqueada.

- Se ha utilizado leche caducada.
- La leche está demasiado caliente (se debe utilizar leche recién sacada del frigorífico).
- Se ha utilizado un recipiente no adecuado (se aconseja utilizar una jarra para leche).
- Se ha utilizado leche no adecuada (seleccione una leche con otro contenido de grasa).

PROBLEMA:

El café está frío.

CAUSA:

- El aparato no se ha calentado durante el tiempo suficiente.
- Las tazas de espresso no estaban demasiado calientes.

Preparación del café

Antes de preparar café por primera vez, pruebe el aparato 1 ó 2 veces sin café molido y lave con agua caliente la jarra de vidrio y el filtro.

- Levante la tapa por el lado correspondiente (25).
- Vierta la cantidad deseada de agua (26). No sobrepase la marca MAX del depósito de agua.
- Las indicaciones en la jarra de agua y el indicador de nivel de agua representan la cantidad de agua que se pone (27). De hecho, la cantidad de café que sale es menor, ya que el café molido absorbe una parte del agua.
- Cierre la tapa y gire el filtro hacia la derecha (28).

Ponga un filtro de papel:

- Pliegue el borde doblado de un filtro de papel de formato 4 (1 x 4) y colóquelo en el filtro de forma que el borde plegado se encuentre en el lado del asa. A continuación empújelo ligeramente con la mano (29).
- Ponga el café molido (30). Se puede utilizar una medida de café para determinar la cantidad. Una cucharada de medición (6-7 gramos) debería bastar para una taza de café medio-fuerte.

Puede variar la cantidad de café a su gusto.

- Mueva el filtro giratorio hasta que quede firmemente acoplado (31).

Vuelva a poner la jarra de cristal y su tapa en el aparato.

- Encienda el aparato pulsando la tecla „on off“. Se encenderá la luz piloto de control roja (32).



N.B.:

NO quite nunca el filtro mientras se está haciendo el café. Quite la jarra de vidrio cuando todo el café haya pasado por el filtro, el cierre automático del filtro evitara todo goteo.

Vuelva a colocar la jarra de vidrio en la placa calentazas para mantenerla caliente. Puede apagarse el aparato en cualquier momento con la tecla „on off“, o se desconectará automáticamente después de 2 horas.

Programación de la hora de conexión

La hora de conexión puede preseleccionarse en un período de 24 horas utilizando el mecanismo automático de encendido.

- Pulse la tecla „**progr.**“, con lo cual se encenderá la luz piloto de control verde y la hora del reloj en el display se sustituirá por la hora de conexión actual (33).
- Programe una hora de conexión actual pulsando la tecla „**h**“ para las horas y la tecla „**m**“ para los minutos (34).

Después de 3 segundos la hora del reloj reaparecerá en el display. La hora de conexión puede comprobarse en cualquier momento pulsando la tecla „**progr.**“.

Preparación automática del café

Prepare el aparato para hacer el café del modo habitual y fije la hora de conexión.

- Presione la tecla „**auto.**“, con lo que se encenderá la luz piloto indicadora verde (35).

El aparato se conectará automáticamente a la hora programada. Se encenderá la luz piloto indicadora verde.

El aparato se encenderá automáticamente a la hora programada. La luz piloto indicadora verde se apagará y se encenderá la roja de la tecla „on off“.

Después de que se haya hecho el café, puede desconectarse el aparato inmediatamente con la tecla „on off“, o se desactivará automáticamente después de 2 horas.

Limpieza y desincrustación

Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.

■ Saque el filtro de la forma siguiente:

Tome el filtro por su parte inferior y sáquelo haciéndolo girar unos 120 grados, separándolo suficientemente como para poner un filtro de papel. Empuje ligeramente el filtro hacia arriba y luego inclínelo hacia el lado y hacia arriba (36).

La jarra de vidrio y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas (en la parte superior, más lejana a la fuente de calor). El filtro NO se debe lavar en el lavavajillas, sino a mano.

■ Inserte el filtro:

Mantenga el filtro por su parte inferior e introduzca el agujero en el lado superior del filtro con la clavija en el aparato. Inclínelo el filtro hacia un lado y hacia abajo e introdúzcalo en la guía. El filtro debería encajar entonces fácilmente (37).

Utilice sólo un trapo húmedo para limpiar el aparato.

Para garantizar unos buenos resultados en la preparación de café durante un período prolongado, se deben eliminar los residuos calcáreos de la cafetera de vez en cuando. Puede advertir que la desincrustación es necesaria si constata lo siguiente:

- aumento del ruido durante el calentamiento
- menor rapidez en la preparación

Para un uso frecuente, la desincrustación se debe efectuar de la forma siguiente:

para agua blanda,
hasta 7° HF (0 - 1,24 mol /m³)
una vez al año

para agua medianamente dura,
entre 7 - 14° HF (1,24 - 2,5 mol /m³)
cada trimestre

para agua dura,
más de 14° HF (2,5 - 3,75 mol /m³)
una vez al mes

Si tuviese dudas sobre la dureza del agua, infórmese en la administración correspondiente.

Por razones ecológicas y sanitarias, recomendamos el uso exclusivo de materiales biológicos como el ácido cítrico y el ácido tartárico, que se pueden comprar en farmacias y droguerías.

Disuelva dos cucharadas en medio litro de agua y viértalas en el depósito de agua. Haga correr esta disolución 2 ó 3 veces como si estuviese preparando café, pero sin utilizar café molido. Por último, haga lo mismo dos veces más pero con agua sola.

Almacenamiento del cable

El cable para la conexión a la red eléctrica que no se emplee puede guardarse en la cavidad prevista a este efecto en la parte trasera del aparato.

Eliminación



El embalaje está formado exclusivamente por materiales ecológicos que deben eliminarse de acuerdo con las disposiciones de reciclaje locales.

Los métodos de eliminación del propio aparato pueden conocerse consultando al departamento correspondiente de la autoridad local.

Segurança



- Antes de utilizar a Cafeteira pela primeira vez, leia cuidadosamente todo este folheto de instruções. Certifique-se de que a tensão de alimentação da instalação eléctrica de sua casa corresponde à indicada na placa sinalética do aparelho.
- Não pouse o aparelho, nem o utilize, sobre superfícies quentes, como a placa do fogão, nem demasiado próximo de lume (bico do fogão, etc).
- Não retire o filtro com café enquanto o líquido está a correr, pois a Cafeteira está sob pressão.
- Não deite água no depósito quando o aparelho estiver quente. Deixe-o arrefecer cerca de 10 minutos depois de uma utilização.
- Deite unicamente água fria no depósito da Cafeteira.
- Desligue a Cafeteira da corrente se notar alguma anomalia de funcionamento, bem como sempre que a limpar.
- Para desligar a Cafeteira da corrente, não puxe o cabo, mas sim a ficha. Não deixe o cabo passar, nem ficar apoiado em arestas, ou cantos.
- Não toque nas superfícies quentes da Cafeteira. Não deixe o cabo do aparelho tocar nessas mesmas superfícies quentes (placa aquecedora, filtro de café, tubo de vapor).
- Nunca molhe o corpo do aparelho.
- Não coloque o Jarro de Vidro sobre chama ou placa eléctrica, nem no micro ondas.
- Mantenha a Cafeteira afastada das crianças. Não deixe o cabo pendurado.
- Se notar alguma anomalia, como o cabo deteriorado, por exemplo, não ponha a Cafeteira a funcionar. Contacte com o Serviço Após Venda KRUPS mais próximo da sua residência.

- Cumpra as recomendações de descalfificação.
- Este aparelho não pode ser aberto fora dos Serviços Após Venda KRUPS.
- Se o cabo estiver danificado, mande substituí-lo num Serviço Após Venda KRUPS, pois para isso são necessárias ferramentas especiais.

Programação do relógio

Depois de ligar o aparelho à corrente, aparecem os dígitos 0.00 a piscar no painel.

- Carregue na tecla „h” para acertar as horas e na tecla „m” para acertar os minutos (1).

Espresso / Cappuccino

Café Espresso

O café espresso é mais forte e mais aromático do que o chamado “café de saco” e deve ser bebido em chávenas pequenas, como, aliás, é tradição em Portugal. O espresso obtém-se pela passagem de água quente sob pressão pelo café moído, donde resulta aquela bebida estimulante e deliciosa a que chamamos “bica”.

Para além do seu sabor característico, o café espresso tem outra particularidade: a espuma cremosa à superfície, que só se obtém com uma pressão elevada e café de boa qualidade e moído no ponto certo.

Se comprar café em grão, moa o café na graduação “médio fino” num Moinho de Café.

Preparar a máquina

- Abra a tampa e retire o depósito de água (2).
- Encha o depósito até ao nível máximo (3).
- Volte a colocar o depósito e pressione bem até encaixar, de maneira a que a válvula de base fique aberta. Volte a colocar a tampa (4).

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, ou no caso de não o ter utilizado durante bastante tempo, deve proceder à limpeza dos seus circuitos. Encha o depósito com água e ponha a máquina a funcionar -não utilize café-, e deixe correr o equivalente a algumas chávenas.


Coloque um dos filtros no porta-filtro e empurre a patilha que separa o filtro para trás.

- Introduza o porta-filtro guiando-se pela marca à esquerda no encaixe da saída de água da máquina, e rode-o depois para a direita até encaixar (5).


Coloque um recipiente por baixo do porta-filtro.

- Ligue o aparelho carregando no interruptor „on off“ (6).


A luz piloto de funcionamento (vermelha) e a luz piloto de aquecimento (amarela) acendem.


- Carregue na tecla , accionando assim a bomba (7). A luz piloto verde acende.



Quando o sistema de aquecimento está vazio, como por exemplo na primeira vez que utiliza a máquina, a bomba bombeia a água do depósito (ouve-se claramente o ruído da bomba de água) e fá-la sair pela cabeça de saída de água.



Assim que começar a sair água pela cabeça de saída de água, carregue na tecla , apagando a luz piloto verde e deixe o aparelho aquecer.

A cabeça de saída de água poderá deitar um pouco de água durante a fase de aquecimento.


- Quando a luz piloto amarela apagar, carregue outra vez na tecla  (8).

Deixe correr a água equivalente a 2 ou 3 chávenas. Se for necessário interromper a operação para despejar o recipiente, carregue na tecla .



Para fazer passar água pelo vaporizador, coloque um recipiente por baixo, rode o botão de comando de vapor para a posição  e carregue na tecla . Deixe correr a água equivalente a uma ou duas chávenas.


Finalmente, carregue outra vez na tecla , rode o comando de vapor para a posição  e despeje o recipiente.


Encher o sistema de aquecimento

Antes de cada utilização, verifique se o sistema de aquecimento está cheio de água carregando na tecla ; deverá sair água pela cabeça de saída de água.

Se o sistema de aquecimento ficar vazio durante a preparação de vapor (não sai vapor pelo vaporizador), terá de voltar a encher o sistema de aquecimento.


Coloque um recipiente por baixo da cabeça de saída de água, coloque o comando de vapor na posição  e carregue na tecla .


Quando a água começar a sair pela cabeça de saída de água, carregue outra vez na tecla .

Pode então continuar com a preparação de vapor rodando o comando de vapor de volta para a posição .


Preparação do café espresso


- Encha o depósito de água (2) (3) (4).

- Carregue na tecla  e verifique se sai água pela cabeça de saída de água (7).

Carregue outra vez na tecla . A luz piloto amarela para de piscar quando o aparelho atingir a temperatura necessária.

Para pré-aquecer as chávenas introduza o porta-filtro (sem café) e coloque as chávenas debaixo do porta-filtro.

- Carregue na tecla  (9).

Encha as chávenas com água quente e volte a carregar na tecla .

Retire o porta-filtro.

- Coloque o filtro apropriado (1 ou 2 chávenas) no porta-filtro (10).

- Encha o filtro com 1 ou 2 medidas de café expresso (11).

- Comprima ligeiramente o café com a colher doseadora para que o café fique distribuído homogeneamente no filtro (12).
- Limpe o rebordo do porta-filtro para retirar o excesso de café (13).
- Encaixe o porta-filtro na máquina rodando-o firmemente para a direita (14).

Coloque uma ou duas chávenas pré-aquecidas debaixo do porta-filtro.

- Prepare o café carregando na tecla ☐ (15).
- Assim que as chávenas estiverem cheias, carregue novamente na tecla ☐, retire o porta-filtro e deite fora as borras de café (16).

Pode repetir a operação depois de voltar a encher o porta-filtro com café expresso.

Preparação do vapor

O sistema de vapor permite aquecer qualquer tipo de líquido e tornar o leite espumoso para a preparação de um "cappuccino".

Como a preparação de vapor requer uma temperatura mais elevada do que a necessária para a preparação do café, deve-se sempre preparar primeiro o café espresso para não correr o risco de queimar o café.

Dada a natureza do sistema, antes de se produzir o vapor, pinga sempre uma pequena quantidade de água, que pode ser apanhada para um pequeno recipiente.

Preparação do cappuccino

Depois de preparar o seu café espresso, esta máquina permite-lhe fazer espuma no leite, própria para "cappuccinos".

Para alcançar o melhor resultado possível, utilize o acessório "vapor plus".

- Encaixe o acessório "vapor plus" na ponta do vaporizador (17).

⚠ ATENÇÃO: O ACESSÓRIO "VAPOR PLUS" SO DEVE SER UTILIZADO PARA FAZER ESPUMA NO LEITE.

Deite cerca de 100 ml de leite magro num recipiente pequeno e estreito (capacidade max. 0,5 l) e coloque-o por baixo do vaporizador.

O leite e o recipiente devem estar frios por isso não lave o recipiente com água quente antes de o utilizar.

Logo que a luz piloto amarela apagar, coloque um recipiente debaixo do vaporizador e rode o botão para a posição ☐. Deixe correr a água para o recipiente até que se produza o vapor. Rode o botão para a posição ○.

Agora pode começar a operação de criar espuma no leite.

Coloque o recipiente por baixo do vaporizador de modo a que o tubo metálico do acessório "vapor plus" fique mergulhado no leite.

- Rode o botão de comando de vapor para a posição ☐. Mantenha o recipiente imóvel durante esta operação (18).

O acessório "vapor plus" não deve tocar no fundo do recipiente para não impedir a saída de vapor.

Quando terminar, rode o botão de comando de vapor para a posição ○ e retire o recipiente.

Rode o comando de vapor para a posição "vapor" durante alguns segundos de modo a remover os restos de leite do vaporizador (coloque por baixo um recipiente).

Depois da operação, limpe o acessório "vapor plus" e o vaporizador com um pano húmido.

Aquecer líquidos

Rode o vaporizador.

Tire o acessório "vapor plus".

Ligue o aparelho.

- Certifique-se de que o sistema de aquecimento está cheio de água: carregue na tecla ☐ e verifique se sai água pela cabeça de saída de água (7).

Carregue outra vez na tecla ☐.

Dada a natureza do sistema, a cabeça de saída de água poderá deitar um pouco de água e vapor durante a fase de aquecimento.

Logo que a luz piloto amarela apagar, coloque um recipiente debaixo do vaporizador e rode o botão para a posição ☰. Deixe correr a água para o recipiente até que se produza o vapor. Rode o botão para a posição ○.

Coloque o recipiente debaixo do vaporizador, de modo que o vaporizador mergulhe no líquido.

■ Rode o botão de comando de vapor para a posição ☰ (19).

Quando o líquido estiver suficientemente quente, rode novamente o botão de comando de vapor para a posição ○ e retire o recipiente.

NOTA:

Se quiser preparar um espresso após ter utilizado o vaporizador, a máquina tem de arrefecer até à temperatura adequada para fazer café.

Coloque um recipiente por baixo do porta-filtro e carregue na tecla ☰.

Deixe correr a água até a luz piloto amarela acender.

Carregue novamente na tecla ☰.

Prepare o seu expresso normalmente.

Preparação de água quente

Este aparelho permite-lhe preparar água quente para bebidas instantâneas.

■ Certifique-se de que o sistema de aquecimento está cheio de água: carregue na tecla ☰ e verifique se sai água pela cabeça de saída de água (7).

Carregue novamente na tecla ☰.

Pode preparar a água quente assim que a luz piloto amarela apagar.

Rode o vaporizador para fora e ponha por baixo um recipiente bastante alto.

■ Rode o comando de vapor para a posição ☰ e carregue na tecla ☰ (20).

Quando terminar a operação, volte a carregar na tecla ☰ e o comando de vapor na posição ○. Retire o recipiente.

⚠ NOTA: O VAPORIZADOR FICA MUITO QUENTE. TENHA CUIDADO PARA NÃO SE QUEIMAR.

Limpeza

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder a qualquer operação de limpeza. Deixe o aparelho arrefecer. Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.

Despeje o depósito de água depois de utilizar a máquina.

■ Retire e limpe a grelha (21).

Despeje e limpe o tabuleiro de recolha de água.

A cabeça de saída de água quente, o porta-filtro e os filtros devem ser limpos após cada utilização. Limpe a cabeça de saída de água com um pano húmido. Passe por água todas as peças soltas.

■ Se o filtro de água estiver muito sujo, separe-o da cabeça de saída de água com uma moeda. Limpe o filtro de água e com um pano húmido limpe a cabeça de saída de água. Volte a enroscar o filtro de água (22).

Atenção

Não ponha o porta-filtro nem a grelha para as chávemas na máquina de lavar a loiça.

Depois de aquecer o leite, limpe imediatamente o acessório "vapor plus" deixando sair vapor durante 1 ou 2 segundos. Limpe-o com um pano húmido. Se o vaporizador ficar completamente bloqueado, desentupa-o com uma agulha.

■ Para uma limpeza mais profunda, pode desmontar o vaporizador, desenroscando-o no sentido contrário dos ponteiros do relógio utilizando a chave hexagonal da colher doseadora (23).

⚠ NOTA: PARA NÃO CORRER O RISCO DE SE QUEIMAR, NÃO DESMONTE O VAPORIZADOR ENQUANTO ESTIVER QUENTE.

Volte a montar o vaporizador depois de limpo com a chave hexagonal.

O acessório "vapor plus" também pode ser desmontado para uma limpeza mais profunda. Proceda do seguinte modo:

- Separe as peças A e C do tubo metálico B (24).

Lave as peças desmontadas com água quente. Se o orifício de sucção A estiver entupido, limpe-o com uma agulha fina.

Se não utilizar o aparelho durante algum tempo, tire o porta-filtro para evitar que a junta fique desnecessariamente sob pressão, facto que reduz a durabilidade do aparelho.

Arrume a colher doseadora e um dos filtros nos encaixes existentes debaixo da tampa do aparelho.

Antes de um longo período de não utilização do aparelho, tire a água do sistema de aquecimento fazendo-a sair sob a forma de vapor. Coloque um recipiente debaixo do vaporizador. Rode o comando do vapor para a posição ☞. Quando já não sair vapor, rode o comando do vapor para a posição ○ e desligue o aparelho.

Descalcificação

Consoante o grau de dureza da água, descalcifique o aparelho periodicamente. Para uma utilização média de 4 chávenas por dia, descalcifique a sua máquina de três em três meses.

É muito importante que retire o filtro de água da cabeça de saída de água antes de proceder a uma operação de descalcificação.

1. Limpe quaisquer resíduos de calcário ou de café do filtro e da cabeça de saída de água.
2. Desenrosque o acessório "vapor plus".
3. Dissolva 2 colheres de ácido tartárico ou de ácido cítrico em 1/2 litro de água morna e deite a solução no depósito de água. Coloque um recipiente por baixo da saída de água e outro debaixo do vaporizador.
4. Ligue o aparelho. Assim que a luz piloto amarela apagar, carregue na tecla ☞. Certifique-se de que o comando de vapor está na posição ○.

5. Deixe correr cerca de metade da solução pela cabeça de saída de água.

6. Carregue novamente na tecla ☞.

7. Rode o comando de vapor para a posição ☞ e carregue na tecla ☞. Deixe correr cerca de 1 chávena de solução. Carregue outra vez na tecla ☞ e rode o comando de vapor de volta para a posição ○.

Deixe o resto da solução actuar durante 10 a 15 minutos.

8. Carregue na tecla ☞ e deixe correr o resto da solução.

9. Carregue outra vez na tecla ☞.

Carregue depois na tecla ☞ e passe dois depósitos cheios de água limpa pela máquina.

Volte a encher o depósito de água.

Rode o comando de vapor para a posição ☞ carregue na tecla ☞ e deixe correr a água pelos circuitos. Rode depois o comando de vapor para a posição ○.

Desligue o aparelho carregando no interruptor „on off“.

Deixe o aparelho arrefecer. Volte a encaixar o filtro de água na cabeça de saída de água e enrosque o acessório "vapor plus" no vaporizador.

Problemas e possíveis causas

PROBLEMA:

Espresso corre pelos lados do porta filtro.

CAUSA:

- Porta-filtro não está correctamente colocado.
- Porta-filtro deixado demasiado tempo na saída de água quente; limpe bem a junta.
- A junta perdeu a elasticidade e tem que ser substituída.

PROBLEMA:

A bomba faz muito barulho.


CAUSA:

- O depósito de água está vazio.
- O café moído é velho ou demasiado seco e a bomba não consegue atingir a pressão necessária.

PROBLEMA:

O café espresso não sai.

CAUSA:

- O depósito de água está vazio.
- O depósito de água não está colocado correctamente.
- O filtro de café está obstruído porque o café foi moído muito fino ou foi muito comprimido.
- Filtro entupido: carregue na tecla  e deixe sair água pela cabeça de saída de água. Se não sair água, desenrosque o filtro e limpe-o.
- O aparelho está cheio de calcário.
- O reservatório está vazio.

PROBLEMA:

O café espresso não tem creme.

CAUSA:

- O café é velho ou demasiado seco.
- O filtro tem café a menos.
- O café não foi suficientemente comprimido.

PROBLEMA:

O café sai depressa demais.

CAUSA:

- A moagem do café é demasiado grossa.
- O café não foi suficientemente comprimido.

PROBLEMA:

Pouca espuma no leite.

CAUSA:

- Reservatório de água vazio.
- Vaporizador obstruído.
- O leite não é suficientemente fresco.
- O leite está demasiado quente; deve estar à temperatura do frigorífico.
- O recipiente não é o adequado; use um pote de leite ou um jarro curto.
- Tipo de leite não é adequado; utilize leite magro.

PROBLEMA:

Café frio.

CAUSA:

- O aparelho não aqueceu o tempo suficiente.
- Chávenas não foram suficientemente pré-aquecidas.

Preparação do café

Antes de preparar café pela primeira vez, deixe correr uma ou duas vezes água sem café pela máquina e passe a jarra de vidro e o filtro por água quente.

- Levante a tampa (25).
- Deite no depósito a quantidade desejada de água (26). Não encha o depósito para além da marca MAX.
- As divisões da jarra de vidro e o indicador do nível de água representam a quantidade de água (27). A quantidade de café obtido deve ser menor, uma vez que o café absorve parte da água.
- Feche a tampa e rode o filtro para a direita (28).

Coloque um filtro de papel:

- Dobre a borda do filtro de papel (formato 4 (1x4) e coloque-o no filtro de modo a que a borda dobrada fique virada para a pega. Pressione o filtro ligeiramente com a mão (29).

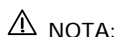
- Deite o café moído (30). Pode utilizar uma medida de café para determinar a quantidade. Uma colher doseadora (6-7g) é o suficiente para uma chávena de café médio/forte.

A quantidade de café poderá variar consoante o gosto pessoal de cada um.

- Rode o porta-filtro para trás até encaixar bem (31).

Coloque a jarra de vidro e a tampa no aparelho.

- Ligue o aparelho carregando no interruptor „on off“. A luz piloto vermelha acende (32).



NOTA:

NUNCA RODE O FILTRO PARA FORA ENQUANTO A MAQUINA ESTIVER A FAZER CAFÉ. TIRE A JARRA DE VIDRO QUANDO A AGUA TIVER PASSADO TODA PELO CAFÉ. UM SISTEMA DE BLOQUEAMENTO AUTOMATICO DO FILTRO IMPEDE QUE O CAFÉ CONTINUE A PINGAR.

Volte a colocar a jarra de vidro sobre a placa aquecedora para mantê-la quente. Pode desligar o aparelho a qualquer altura carregando na tecla „on off“, ou aparelho desliga automaticamente depois de 2 horas.

Programação do tempo "ligar o aparelho"

Este programa pode ser pré-seleccionado num período de 24 horas através do mecanismo automático de ligar o aparelho.

- Carregue na tecla „progr.“: a luz piloto verde acende e as horas do relógio são substituídas pelo tempo "ligar o aparelho" (33).
- Programe as horas a que o aparelho deve ligar automaticamente com as teclas "h" para as horas e "m" para os minutos (34).

Depois de 3 segundos a hora reaparece no relógio. Pode verificar a hora programada para ligar o aparelho carregando na tecla "progr.".

Preparação automática do café

Prepare o aparelho para fazer café como habitualmente e seleccione a hora de ligar o aparelho.

- Carregue na tecla "auto.": a luz piloto verde acende (35).

O aparelho ligará automaticamente na altura programada. A luz piloto verde apaga e acende-se a luz piloto de funcionamento no interruptor "on off".

Depois de feito o café pode desligar imediatamente o aparelho carregando no interruptor "on off" ou desliga automaticamente 2 horas depois.

Limpeza e descalcificação

Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder a qualquer operação de limpeza.

- Tire o filtro do seguinte modo:
Segure o filtro por baixo e rode-o para fora cerca de 120°, o suficiente para colocar um filtro de papel. Puxe o filtro um pouco para cima, incline-o e desencaixe pelos lados (36).

A jarra de vidro e a tampa podem ser lavada na máquina (cesto de cima, longe da fonte de calor). Lave o filtro à mão. NÃO o ponha na máquina.

- Colocar o filtro:
Pegue no filtro pela parte de baixo e comece por encaixar a parte de cima do filtro na saliência do aparelho. Incline o filtro para os lados e para baixo e encaixe-o. O filtro deve ficar a rodar facilmente (37).

Limpe o aparelho com um pano húmido.

Para garantir bons resultados durante muito tempo, de vez em quando, deve proceder à descalcificação da máquina. Há sinais que indicam que a máquina precisa de ser descalcificada:

- ruído da água a ferver intensificado
- tempo de preparação maior.

Se utilizar a máquina com frequência,
descalcifique-a com a seguinte frequência:

água de pequeno grau de dureza
7°dH (0-1,24 mol/m³)
uma vez por ano

água de grau de dureza médio
7-14°dH (1,24-2,5 mol/m³)
trimestralmente

água de grau de dureza elevado mais de
14°dH (2,5-3,75 mol/m³)
uma vez por mês

Se tiver alguma dúvida quanto ao grau de
dureza da sua água, dirija-se aos serviços
respectivos.

Por motivos ecológicos e de saúde,
recomendamos o uso exclusivo de produtos
como o ácido tartárico e o ácido cítrico que
poderá adquirir facilmente numa drogaria.

Dissolva duas colheres em 1/2 litro de água
e deite a solução no depósito de água.

Faça passar a solução 2 ou 3 vezes como se
estiver a fazer café, mas sem usar café.

Proceda do mesmo modo mas com água
limpa.

Arrumação do cabo

O cabo eléctrico pode ser arrumado na
parte de trás do aparelho.

Lixo



Os materiais com que a embalagem foi
fabricada não são prejudiciais ao ambiente.
Deite a embalagem fora respeitando as
normas de reciclagem.

Para deitar fora o aparelho consulte as
autoridades locais.

Sikkerheds-foranstaltninger



- Nedenstående vejledning bør læses, før apparatet bruges. Apparatet skal tilsluttes jordstik. Voltniveauet angivet på apparatet skal svare til hovedafbryderens.
- Apparatet må ikke anbringes eller bruges på en varm overflade, som f.eks. en kogeplade eller i nærheden af et tændt gasblus.
- Apparatet fungerer under tryk, og filterholderen med kaffe må derfor aldrig åbnes under kaffebrygningen.
- Der må ikke påfyldes vand, når maskinen er varm (lad den afkøle ca. 10 min.).
- Påfyld ikke varmt vand.
- Stikket bør straks tages ud hvis bryggfunktionen ikke fungerer normalt, og ligeledes altid før rengøring af apparatet.
- Stikket må ikke tages ud ved træk i ledningen, og ledningen må ikke anbringes, så den hænger over skarpe kanter eller omkring hjørner.
- De varme dele (drypbakke, filterholder og dampdyse) må ikke berøres. Sørg for, at ledningen ikke berører de varme dele.
- Apparatet må ikke komme under vand.
- Glaskanden må ikke bruges i mikroovn, eller direkte på varmekilder som kogeplade eller lign.
- Apparatet holdes væk fra børns rækkevidde. Lad ikke ledningerne hænge løst.
- Apparatet bør ikke bruges, hvis ledningen eller selve apparatet er beskadiget.
- Følg anvisningerne for afkalkning af apparatet.
- Apparatet kan ikke åbnes. Hvis det er beskadiget, rettes henvendelse til KRUPS.
- Hvis ledningen beskadiges, kan den kun udskiftes af KRUPS, da det kræver specialværktøj.

Indstilling af klokkeslæt

Når netstikket sættes i, blinker displayet med 0.00.

- Indstil timer ved at trykke på knappen „h“ og minutter ved at trykke på knappen „m“ (1).

Espresso / Cappuccino

Espressokaffe

Espressokaffe har en meget mere aromatisk og kraftigere smag end almindelig kaffe og drikkes af små kopper, espressokopper. Espressokaffe brygges ved at varmt vand presses gennem kaffebønnerne. Dette giver den delikate sorte kaffe med den stimulerende virkning.

Udover den karakteristiske smag er espresso-kaffen kendetegnet ved, at den danner et dejligt skum. Dette kræver højt tryk under brygningen, ægte og rigtigt ristet espressokaffe og korrekt malede kaffebønner.

Almindelige kaffebønner kan eventuelt bruges, og skal i så tilfælde males i en kaffemølle.

Klargøring af apparatet

- Åbn låget og tag vandbeholderen ud (2).
- Fyld vandbeholderen med vand (3).
- Sæt beholderen i igen. Tryk beholderen fast, så bundventilen åbner sig. Luk låget (4).

Før første brygning

Før første brygning, men også efter længere tids stilstand, bør De lade nogle kopper vand (uden espressopulver) løbe igennem, for at skylle systemet igennem.

Sæt en af de to filtersier ind i filterholderen og vip siholderen tilbage.

- Sæt filterholderen ind i bryggehovedet i venstre side ved mærket på huset og træk den helt til højre (5).

Stil en så stor skål som muligt under filterholderen.

- Tænd for apparatet. Dette gøres ved at trykke på „on off“-knappen (6).

Driftskontrollampen (rød) og opvarmningsskontrollampen (gul) begynder at lyse.

- Tryk på espresso-knappen ☐. Derved tændes der for pumpen (7). Den grønne kontrollampe begynder at lyse.

Når opvarmningssystemet er tomt (f. eks. ved første brygning) fyldes opvarmningssystemet først med vand (tydeligt hørbar pumpelyd) før der kommer vand ud af filterholderen.

Tryk på espresso-knappen ☐, så snart vandet løber ud, (den grønne kontrollampe går ud) og lad apparatet varme op.

Under opvarmningen kan der komme en smule vand ud af bryggehovedet.

- Når den gule opvarmningsskontrollampe slukker, trykkes igen på espresso-knappen ☐ (8).

Lad 2-3 kopper vand løbe gennem systemet. Når skålen skal tømmes, afbrydes processen ved at trykke på espresso-knappen ☐.

Ved gennemskylning af dampprøret, sættes der en skål under dampprøret og drejeventilen sættes i pos. ☹ og der trykkes på espresso-knappen ☐. Lad 1-2 kopper løbe igennem.

Tryk på espresso-knappen ☐ igen og sæt drejeventilen tilbage i pos. ○.

Tøm skålen.

Påfyldning af vand på opvarmningssystemet

Før De arbejder med apparatet, skal De kontrollere, om der er fyldt vand på opvarmningssystemet.

Tryk på espresso-knappen ☐ og kontrollér at der kommer vand ud af bryggehovedet.

Hvis opvarmningssystemet skulle løbe tørt under dampfremstillingen (der kommer ikke

længere damp ud af dampprøret), skal der fyldes vand på opvarmningssystemet igen.

Sæt en skål under bryggehovedet. Sæt drejeventilen i pos. ○ og tryk på espresso-knappen ☐.

Tryk på espresso-knappen ☐ igen, så snart der løber vand ud af bryggehovedet.

Fortsæt dampfremstillingen ved at sætte drejeventilen i pos. ☹ igen.

Tilberedning af espresso

- Fyld vandbeholderen (2) (3) (4).

- Tryk på espresso-knappen ☐ og kontrollér, om der kommer vand ud af bryggehovedet (7).

Tryk på espresso-knappen ☐ en gang til. Den gule opvarmningsskontrollampe slukker, når den påkrævede temperatur er nået.

Forvarm espressokopperne ved at sætte filterholderen (uden espressopulver) i og stille kopperne under filterholderen.

- Tryk på espresso-knappen ☐ (9).

Fyld kopperne med varmt vand og tryk på espresso-knappen ☐ igen.

Tag filterholderen ud.

- Sæt den ønskede filtersi (1 eller 2 kopper) i filterholderen (10).

- Fyld 1 eller 2 strøgne måleskeer espressokaffe i sien (11).

- For at sikre en regelmæssig fordeling af espressopulveret i filtersien, bør det trykkes let sammen med måleskeen (12).

- Fjern evt. kaffepulver fra kanten af filtersien (13).

- Sæt filterholderen i og træk den helt til højre (14).

Sæt én eller to forvarmede espressokopper under filterholderen.

- Tilbered espressoen. Dette gøres ved at trykke på espresso-knappen ☐ (15).

- Tryk på espresso-knappen ☐ igen, når vandet er løbet igennem, tag filterholderen ud og bank kaffegrumset ud (16).

Når sien er fyldt igen, kan den næste espresso tilberedes.

Dampfremstilling

Dampen kan anvendes til opskumning af mælk til Cappuccino og til opvarmning af væsker.

Da der skal bruges en højere temperatur til dampfremstillingen end til tilberedning af espresso, bør espressoen altid tilberedes først, da kaffepulveret ellers kan blive brændt.


Systemets konstruktion bevirker, at en lille smule vand kan dryppe ud af dampdysen, før dampen kommer. Vandet kan evt. opsamles i en separat beholder.

Mælkeopskumning til Cappuccino

Når De har tilberedt espressoen, skummer De mælken til cappuccinoen op.

For at få et optimalt opskumningsresultat, bør De anvende den separate opskumningshjælp.

- Sæt opskumningshjælpen på dampdysen (17).

 **VIGTIGT! OPSKUMNINGSHJÆLPEN MÅ KUN BRUGES TIL MÆLKEOPSKUMNING.**

Hæld ca. 100 ml letmælk i et lille, smalt krus (maks. 0,5 l rumindhold) som skal passe ind under damp-/varmtvandsdysen.

Mælken bør være godt afkølet. Ligeledes bør De benytte en kold skål og ikke skylle denne med varmt vand forinden.

Så snart den gule kontrollampe holder op med at lyse, holdes en separat beholder ind under dampdysen og drejeknappen indstilles på ☸. Lad vandet løbe ned i beholderen, indtil der kun kommer damp ud. Drej herefter knappen tilbage til position ○.

Start nu opskumningen af mælken.

Hold kruset ind under opskumningshjælpen, så dysedelen er dyppet helt ned i mælken.

- Sæt drejeventilen i pos. ☸ (18). Hold kruset roligt under opskumningen (18).

Dysen må ikke berøre bunden af kruset, for ikke at hindre dampudstrømningen.

Sæt drejeventilen i pos. ○, når opskumningen er færdig og fjern skålen.

Sæt endnu en gang kortvarigt drejeventilen på damp, således at eventuelle mælkerester fjernes fra damp-/varmtvandsdysen (sæt en tom skål under).

Tør opskumningshjælpen og damp-/varmtvandsdysen af med en fugtig klud straks efter mælkeopskumningen.

Opvarmning af væsker

Sving damp-/varmtvandsdysen ud.

Træk opskumningshjælpen af.

Tænd for apparatet.

- Forvis Dem om, at der er fyldt vand på opvarmningssystemet. Dette gøres ved at trykke på espresso-knappen ☐ og kontrollere, om der kommer vand ud (7).

Tryk derefter på espresso-knappen ☐ igen.

Betinget af systemets opbygning trænger der under opvarmningen lidt vand og damp ud af bryggehovedet.

Så snart den gule kontrollampe holder op med at lyse, holdes en separat beholder ind under dampdysen og drejeknappen indstilles på ☸. Lad vandet løbe ned i beholderen, indtil der kun kommer damp ud. Drej herefter knappen tilbage til position ○.

Hold beholderen med mælken under dampdysen, således at spidsen af opskumningshjælpen er dyppet ned i mælken.

- Sæt drejeventilen i pos. ☸ (19).


Når væsken er varmet tilstrækkeligt op, sættes drejeventilen tilbage i pos. ○ og beholderen fjernes.

Sæt endnu en gang kortvarigt drejeventilen på damp, så eventuelle rester fjernes fra damp-/varmtvandsdysen (sæt en tom skål under).


Rengør damp-/varmtvandsdysen med en fugtig klud straks efter opvarmningen af væsken.

HENVISNING:

Hvis De vil tilberede espresso umiddelbart efter dampfremstillingen, skal espressomaskinen ubetinget først afkøles til kaffetemperatur.

Sæt en skål under filterholderen og tryk på espresso-knappen .


Lad vandet løbe igennem, indtil den gule opvarmningskontrollampe begynder at lyse.


Tryk på espresso-knappen  igen.

Tilbered derefter espressoen som sædvanlig.

Fremstilling af varmt vand



Med dette apparat kan De fremstille varmt vand til instantdrikke, o.s.v.



- Forvis Dem om, at opvarmningssystemet er fyldt med vand. Dette gøres ved at trykke på espresso-knappen  og kontrollere, om der kommer vand ud (7).


Tryk derefter på espresso-knappen  en gang til.

Påbegynd fremstillingen af varmt vand, så snart den gule kontrollampe er slukket.

Sving damp-/varmtvandsdysen ud og stil en så høj kop som muligt under den.

- Sæt drejeventilen i pos.  og tryk på espresso-knappen  (20).

Tryk på espresso-knappen  og sæt drejeventilen tilbage i pos. , når fremstillingen af varmt vand er afsluttet, og fjern skålen.

 **VIGTIGT! FARE FOR FORBRÆNDING PÅ DEN VARME DAMP-/VARMTVANDSDYSE.**

Rengøring

Træk altid stikket ud før rengøring. Lad apparatet køle af. Tør kun kabinettet af med en fugtig klud.

Vandbeholderen skal tømmes efter brug.

- Tag frastilningsristen af og gør den ren (21).

Tøm og rengør opsamlingskålen.

Bryggehoved, filterholderen og filtersierne bør rengøres efter hver brug. Tør kun bryggehovedet af med en fugtig klud. Alle løse dele skylles af under rindende vand.


- Hvis bryggesien på bryggehovedet er kraftigt tilsmudset, skrues den af med en mønt. Rengør bryggesien. Tør bryggehovedet af med en fugtig klud. Sæt bryggesien i igen og skru den fast (22).

Vigtigt!

Filterholderen og frastilningsristen må ikke komme i opvaskemaskinen!

Rengør damp-/varmtvandsdysen straks efter mælkeopskumningen ved at lade apparatet dampe 1 - 2 sek. mere. (dysen blæses ren). Tør dysen af med en fugtig klud. Hvis dysen alligevel på et tidspunkt stopper til, rengør De den med en nål.

- I givet fald kan damp-/varmtvandsdysen skrues af med nøglen (6-kantet) som er anbragt på måleskeen, mod urets retning, og derefter gøres ren (23).

 **VIGTIGT! FARE FOR FORBRÆNDING PÅ DEN VARME DAMP-/VARMTVANDSDYSE. DYSEN MÅ IKKE MONTERES ELLER AFMONTERES I VARM TILSTAND.**

Skrue den rengjorte dyse på igen, med uret, og stram den let med nøglen.



Opskumningshjælpen kan afmonteres, hvis den skal gøres grundigt ren.

- Træk de to dele A + C af metalrøret B (24).

Alle 3 dele skylles af i varmt vand. Hvis det lille indsugningshul i del A er tilstoppet, kan det renses op med en fin nål.

Hvis maskinen ikke er i brug i længere tid, må filterholderen ikke sættes i bryggehovedet, da pakningen så er trykket sammen i for lang tid, og det forkorter dens levetid.






Måleskeen og én filtersi kan opbevares i fordybningerne under låget.



Før en længere periode uden at være i brug, har De mulighed for at dampe opvarmningssystemet tørt. Sæt en skål under damp-/varmtvandsdysen. Sæt drejeventilen i pos. . Så snart der ikke længere kommer damp ud, sættes drejeventilen i pos.  og der slukkes for apparatet.

Afkalkning



Maskinen skal afkalkes regelmæssigt. Ved et gennemsnitligt forbrug på 4 kopper pr. dag og med hårdt vand, anbefaler vi, at man afkalker apparatet hver tredje måned.


Ved afkalkning skal bryggesien på bryggehovedet ubetinget skrues af først.

1. Fjern kalk og kafferester fra bryggesien og bryggehovedet.
2. Træk opskumningshjælpen af.
3. Opløs 2 spiseskefulde vinstenssyre eller citronsyre (fås på apoteket eller hos Materialisten) i 1/2 l håndvarmt vand og hæld blandingen i vandbeholderen. Sæt en beholder under bryggehovedet og under dampdysen.
4. Tænd for apparatet.
Tryk på espresso-knappen , når opvarmningskontrollampen slukker. Kontrollér, at drejeventilen står i pos. .
5. Lad afkalkningsopløsningen løbe igennem, indtil ca. halvdelen af opløsningen er løbet ud af bryggehovedet.
6. Tryk på espresso-knappen  igen.
7. Sæt drejeventilen i pos.  og tryk på espresso-knappen .



Lad 1 kop afkalkningsopløsning løbe igennem. Tryk på espresso-knappen . Sæt drejeventilen tilbage i pos. .

Lad afkalkningsopløsningen virke i 10 - 15 min.

8. Tryk på espresso-knappen  og lad resten af afkalkningsopløsningen løbe igennem.
9. Tryk på espresso-knappen  igen.

Lad derefter vandet fra 2 vandbeholdere løbe igennem. Dette gøres ved at trykke på espressoknappen .

Når vandet er løbet igennem, fyldes vandbeholderen igen.

Sæt drejeventilen i pos. . Tryk på espresso-knappen  og lad vandet løbe igennem.

Sæt drejeventilen i pos. .

Sluk for apparatet. Dette gøres ved at trykke på „on off“-knappen.

Lad apparatet køle af. Sæt bryggesien i bryggehovedet igen.

Sæt opskumningshjælpen på damp-/varmtvandsdysen.

Problemer og mulige årsager

PROBLEM:

Der drypper espressokaffe fra filterholderen.

ÅRSAG:

- Filterholderen er ikke sat korrekt på plads i espressomaskinen.
- Pakningen mangler elasticitet, pakningen skal erstattes.

PROBLEM:

Pumpen afgiver meget støj.


ÅRSAG:

- Intet vand i vandbeholderen.
- Anvendelse af gammel eller meget tør kaffe medfører, at pumpen ikke kan danne tilstrækkeligt tryk.

PROBLEM:

Der brygges ikke noget espresso.

ÅRSAG:

- Intet vand i vandbeholderen.
- Vandbeholderen er ikke sat korrekt på plads.
- Doseringsfilteret er blokeret på grund af, at kaffen er for fint malet, eller fordi kaffen er blevet presset for hårdt sammen i doseringsfilteret.
- Bryggesi stoppet, dette kontrolleres ved at trykke på espresso-knappen . Der skal løbe vand ud af bryggehovedet. Skru i modsat fald sien af og rengør.
- Trykammeret er ikke fyldt med vand.
- Apparatet skal afkalkes (se afsnitte "Afkalkning").

PROBLEM:

Espresso uden crema.

ÅRSAG:

- Kaffen er for gammel eller for tør.
- For lidt kaffe i filteret.
- Kaffen er ikke presset tilstrækkeligt ned i filteret.

PROBLEM:

Kaffen løber igennem for hurtigt.

ÅRSAG:

- Kaffeblandingen er for grov.
- Kaffen er ikke presset tilstrækkeligt ned i filteret.

PROBLEM:

Der er ikke nok skum, når mælken opskummes.

ÅRSAG:

- Trykkammeret er ikke fyldt med vand.
- Dampdysen er blokeret.
- Gammel mælk.
- Mælken er for varm (skal have været opbevaret i køleskab).
- Beholderen ikke egnet (mælkekanne eller krus er at foretrække).
- Mælketypen er ikke egnet (prøv med mælk med lavere fedtindhold).

PROBLEM:

Espressokaffen er kold.

ÅRSAG:

- Espressomaskinen har ikke varmet op længe nok.
- Espressokopperne er ikke blevet forvarmet tilstrækkeligt.

- Vip låget op (25).
- Fyld den ønskede mængde vand på (26). Fyld ikke op over maks.-mærket i vandbeholderen.
- Inddelingen på glaskanden og på vandmåleren gælder for mængden af frisk vand (27). Mængden af færdig kaffe bliver mindre, da kaffepulveret opsuger vand.
- Luk låget og sving filteret ud til højre (28).

Isætning af filterpose:

- Bøj format 4 (1x4) om på den riflede side. Sæt filterposen i filteret, så den ombøjede søm vender mod grebet. Tryk filterposen lidt ned med hånden (29).
- Fyld kaffepulver i (30). Kaffemængden kan afmåles med en kaffemåleske. Til en middelstærk kaffe bruges en måleske (ca. 6-7 gram) pr. kop.

Mængden af kaffe kan være større eller mindre, afhængig af den personlige smag.

- Sving filteret ind, så det går i indgreb (31). Sæt glaskanden med låg på plads igen.
- Tænd for apparatet. Dette gøres ved at trykke på „on off“-knappen. Den røde kontrollampe begynder at lyse (32).

**VIGTIGT!**

SVING ALDRIG FILTERET UD UNDER BRYGNINGEN. NÅR FILTERINGEN ER AFSLUTTET, TAGES KANDEN UD. DEN AUTOMATISK FILTERLUKKER FORHINDRER EFTERDRYPNING FRA FILTERET.

Sæt glaskanden tilbage på varmholdningspladen til varmholdning. Der kan slukkes for apparatet direkte v.h.a. „on off“-knappen eller der slukkes automatisk efter 2 timer.

Tilberedning af kaffe

Før den første tilberedning af kaffe foretages 1 til 2 gennemløb uden kaffepulver og derefter skylles glaskanden og filteret under varmt vand.

Programmering af starttidspunkt

Med timerautomatikken kan man vælge starttidspunktet inden for 24 timer.

- Tryk på knappen „progr.“. Den grønne kontrollampe begynder at lyse (33).

Displayet skifter fra det aktuelle klokkeslæt til starttidspunkt.

- Programmér det ønskede starttidspunkt ved at indstille timer og minutter med knapperne „h“ og „m“ (34).

Når starttidspunktet er indstillet, **kommer det aktuelle klokkeslæt frem i displayet igen efter 3 sekunder**. Starttidspunktet kan når som helst kaldes frem ved at trykke på knappen „progr.“.

Automatisk kaffebrygning

Klargør apparatet.

Programmér starttidspunktet.

- Tryk på knappen „auto.“. Den grønne kontrollampe begynder at lyse (35).

På det programmerede tidspunkt starter apparatet automatisk. Den grønne kontrollampe slukker og den røde kontrollampe i „on off“-knappen begynder at lyse.

Når kaffen er løbet igennem, kan der slukkes for apparatet direkte v.h.a. „on off“-knappen eller der slukkes automatisk efter 2 timer.

Rengøring/afkalkning

Træk altid stikket ud før en rengøring.

- Udtagning af filteret:

Tag fat om den nederste trediedel af filtergrebet og sving filteret ud (således, at der netop kan isættes en filterpose). Tryk filteret lidt opad og vip det ud til siden foroven (36).

Glaskanden og låget kan tåle at komme i opvaskemaskinen (øverste kurv, borte fra varmelegemet). Filteret kan **ikke** tåle opvaskemaskinen og skal skylles manuelt.

- Isætning af filter:

Tag fat om den nederste trediedel af filtergrebet og sæt hullet i den øverste kant af filteret på tappen på apparatet. Vip filteret nedad og til siden og sæt det ind i styret. Filteret skal kunne svinges ubesværet ind (37).

Tør kun apparatet af med en fugtig klud.

For at opnå et godt kafferesultat på langt sigt skal kaffemaskinen afkalkes fra tid til anden. Tegn på at en afkalkning er nødvendig, er:

- kraftigere kogelyde
- længere tilberedningstid

Ved hyppig brug bør der afkalkes på følgende måde:

ved blødt vand,

7°dH (0 - 1,24 mol/m³)

1 x om året

ved middelhårdt vand,

7 - 14°dH (1,24 - 2,5 mol/m³)

hvert kvartal

ved hårdt vand, fra

14°dH (2,5 - 3,75 mol/m³)

hver måned

Er De i tvivl om vandets hårdhed, så spørg hos det lokale vandværk.

Af økologiske og sundhedsmæssige hensyn anbefaler vi udelukkende biologiske midler, som f. eks. citronsyre eller vinstenssyre (kan fås hos Materialisten eller på apoteket).

Opløs 2 spiseskefulde i en halv liter vand og hæld blandingen i vandbeholderen.

Kør det igennem 2 - 3 gange (lige som ved tilberedning af kaffe, dog uden kaffe).

Derefter køres der rent vand igennem 2 gange.

Ledningsoprul

Den del af ledningen som ikke bruges, kan anbringes i ledningsrummet på bagsiden af apparatet.

Bortskaffelse



Emballagen består udelukkende af miljøvenlige materialer, som bør afleveres til de lokale genbrugssteder.

Mulighederne for bortskaffelse af det udtjente apparat kan De få at vide ved Deres lokalforvaltning.

Viktiga säkerhetsanvisningar



- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda espressomaskinen.
- Maskinen får endast anslutas till jordat uttag. Nätspänningen skall stämma överens med den på märkskylten angivna spänningen.
- Espressomaskinen får inte ställas eller användas på varma ytor (som t ex spis) eller i närheten av öppen gasflamma.
- Ta aldrig ur filterhållaren under pågående bryggning eftersom maskinen står under tryck.
- Fyll ej på vatten när bryggaren är varm (låt den svalna ca. 10 min).
- Använd inte varmt vatten för påfyllning.
- Dra ur sladden om störningar uppstår under bryggningen samt i samband med rengöring.
- Håll i stickproppen när du drar ur sladden ur vägg uttaget.
- Dra inte sladden över vassa kanter och hörn.
- Rör inte vid apparatens varma delar (varmhållningsytan, filterhållaren, ångdysan) och se även till attsladden inte kommer i kontakt med de varma delarna.
- Doppa inte maskinen i vatten.
- Glaskannen får ej användas i mikrovågsugn eller direkt på värmekällor som kokplattor eller liknande.
- Låt inte barn leka med espressomaskinen. Se till att sladden inte kommer i räckhåll för barn.
- Använd inte maskinen om sladden eller apparaten är trasig.
- Maskinen kan inte öppnas. Om skador uppstår skall maskinen lämnas in till KRUPS kundtjänst.
- Trasig sladd får endast bytas av KRUPS kundtjänst, eftersom specialverktyg krävs.
- Studera avkalkningsinstruktionerna.

Inställning av klocka

Sätt i kontakten. Siffrorna "0.00" blinkar på displayen.

- Tryck på timinställningsknappen „h“ och ställ in rätt klockslag. Tryck sedan på minutinställningsknappen „m“ för inställning av minuter (1).

Espresso / Cappuccino

Espressokaffe

Espresso är ett mycket aromrikt och starkt kaffe. Det dricks ur små koppar (espressokoppar). Vid bryggningen pressas kokande vatten under tryck ned genom kaffet.

Resultatet är ett välsmakande mörkt kaffe som har en uppiggande effekt. Det speciella med espresso är dess karaktäristiska smak och skummet som bildas på ytan (crema). Förutsättningen är dock att det hela sker under högt tryck, att äkta, välrostat espressokaffe används och att kaffebönorna malts på rätt sätt.

Om du inte köper färdigmalet espressokaffe kan du mala espressobönorna i kaffekvarn som ställs in på fin- till mellanmalning.

Förberedelser

- Öppna locket och ta av vattenbehållaren (2).
- Fyll vattenbehållaren (3).
- Sätt tillbaka behållaren och tryck den på plats så att ventilen öppnas. Stäng locket (4).

Före första användning

Före första användning och när du inte har använt kaffebryggaren under en längre tid bör du brygga igenom systemet med enbart vatten.

Placera ett av filtren i filterhållaren.


- Sätt in filterhållaren till vänster vid markeringen på höljat och vrid den sedan

åt höger tills du känner att den sitter ordentligt på plats (5).


Placera en lämplig behållare under filterhållaren.

- Slå på bryggaren med „on off“-knappen (6).


Av/På-lampan tänds och lyser med rött sken. Uppvärmningslampan tänds och lyser med gult sken.


- Tryck på espressoknappen  (7). Pumpen startar och den gröna kontrollampan tänds.



Om kokaren inne i bryggaren är tom, som första gången du använder bryggaren, pumpar bryggaren först upp vatten, vilket resulterar i att pumpen ger ifrån sig ljud. Därefter pressas vattnet ut genom filterhållaren.



Så snart vattnet börjar rinna ut, tryck på espressoknappen . Gröna kontrollampan släcks och bryggaren värms upp.

Under uppvärmningsfasen kan lite vatten sippra från utloppet.


- När den gula lampan har släckts, tryck en gång till på espressoknappen  (8).

Låt 2-3 koppar vatten rinna igenom. Om du behöver tömma behållaren kan du tillfälligt avbryta bryggningen genom att trycka på espressoknappen märkt .



Du bör också skölja igenom ångröret. Placera en lämplig behållare under ångröret och vrid ventilvredet till läge . Tryck på espressoknappen  och låt 1-2 koppar vatten rinna igenom.



När du är färdig, tryck på espressoknappen  igen, vrid ventilvredet till läge  och töm behållaren.

Påfyllning av vatten

Kontrollera alltid att du har fyllt på vatten genom att trycka på espressoknappen . Så snart det börjar rinna vatten från utloppet finns det vatten i kokaren och du kan börja brygga espresso.


Om du använder ångfunktionen och ångan plötsligt slutar passera ut ur röret är kokaren tom och måste fyllas på.


Placera en behållare under utloppet. Vrid ventilvredet till läge  och tryck på espressoknappen .

Så snart det börjar rinna vatten från utloppet, tryck på espressoknappen  igen. Vrid sedan tillbaka ventilvredet till läge .


Att brygga espresso


- Fyll vattenbehållaren (2) (3) (4).

- Tryck på espressoknappen  och kontrollera att det rinner vatten från utloppet (7).

Tryck på espressoknappen  igen. Den gula uppvärmningslampan tänds. När den släcks har systemet uppnått tillräckligt hög temperatur.

Förvärm espressokopparna genom att sätta filterhållaren på plats tom. Placera sedan kopparna under filterhållaren.

- Tryck på espressoknappen  (9).

När kopparna har fyllts med hett vatten, tryck på espressoknappen  igen. Ta bort filterhållaren.

- Placera önskat filter i filterhållaren (10).

- Fyll på espressokaffe - använd mätskopa (11).


- Det är viktigt att kaffepulvret fördelas jämnt i filtret. Pressa därför ihop kaffepulvret lätt med hjälp av mätskopa (12).

- Avlägsna eventuella kafferester från filterhållarens kant (13).

- Sätt filterhållaren på plats och vrid åt höger tills du känner att den sitter ordentligt på plats (14).

Placera en eller två förvärmda espressokoppar under filterhållaren.

- Tryck på espressoknappen  (15).

- När kopparna är fyllda, tryck på espressoknappen  igen. Ta bort filterhållaren och knacka ut sumpen (16).

Om du vill brygga en omgång till, fyll på kaffe igen och upprepa ovanstående instruktion.

Att använda ångfunktionen

Ångfunktionen kan du använda antingen för att skumma mjölk till cappuccino eller för att värma drycker.


Eftersom det krävs en högre temperatur för att producera ånga än för själva bryggningen bör du alltid brygga kaffet först. Annars bränns espressopulvret vid.

En aning vatten kommer att sippra ut från ångröret innan ångproduktionen kommer igång. Vattnet kan du samla upp i ett lämpligt kär.

Skumma mjölk till cappuccino

Din espressobryggare kan skumma mjölk till cappuccino. För att få bästa möjliga resultat bör du använda dig av skumberedaren.

■ Tryck fast skumberedaren på ångröret (17).

 **OBS! SKUMBEREDAREN FÅR ENDAST ANVÄNDAS TILL SKUMNING AV MJÖLK.**

Håll ca 2 dl lättmjölk i ett litet, smalt kärl (max 5 dl). Kärlet ska passa in under bryggarens ångrör.

Mjölkens ska vara kall. Kärlet bör också vara kallt. Undvik därför att skölja ur det med varmt vatten precis innan du skummar mjölk.

När den gula kontrollampen släcks, håll ett lämpligt kärl under ångröret och vrid vredet till ☺-läge. Låt vattnet rinna ner i kärlet tills ångproduktionen kommer igång. Vrid sedan tillbaka vredet till läge ○.

Nu kan du börja skumma mjölken.

Håll kärlet under ångröret så att ångmunstycket doppas ner helt och hållet i mjölken.

■ Vrid ventilvredet till läge ☺. Håll kärlet stilla (18).

Ångmunstycket ska inte vidröra kärlets botten - detta hindrar ångflödet.

När mjölken är skummad, vrid ventilvredet till läge ○ och ta bort kärlet.

Vrid nu ventilvredet till ångläge igen i några sekunder medan du håller ett tomt kärl under ångröret. På så sätt avlägsnar du eventuella mjölkrester ur ångröret.

Rengör skumberedaren och ångröret med en fuktig trasa efter varje gång du har skummat mjölk.

Värma upp drycker

Vrid ångröret utåt.

Ta bort skumberedaren.

Slå på bryggaren.

■ Kontrollera att det finns vatten i kokaren genom att trycka på espressoknappen ☞ (7).

Tryck sedan på espressoknappen ☞ en gång till.

Lite vatten och ånga kan sippra från utloppet under uppvärmningsfasen.

När den gula kontrollampen släcks, håll ett lämpligt kärl under ångröret och vrid vredet till ☺-läge. Låt vattnet rinna ner i kärlet tills ångproduktionen kommer igång. Vrid sedan tillbaka vredet till läge ○.

Håll kärlet under ångröret så att munstycket doppas ner i mjölken.

■ Vrid ventilvredet till läge ☺ (19).

När drycken är uppvärmd, vrid tillbaka ventilvredet till läge ○ och ta bort kärlet.

Vrid nu ångvredet till ångläge igen i några sekunder medan du håller ett tomt kärl under ångröret.

Rengör sedan ångröret med en fuktig trasa.

OBS!

Om du vill brygga espresso omedelbart efter det att du använt ångfunktionen måste du vänta en stund så att systemet kyls ned till bryggningstemperatur. Gör så här:

Placera ett kärl under filterhållaren och tryck på espressoknappen ☞.


Låt vatten rinna igenom tills den gula uppvärmningslampan tänds.


Tryck på espressoknappen ☞ igen.

Nu kan du brygga espresso som vanligt.

Värma vatten



Du kan också värma vatten till t ex te.



- Kontrollera att det finns vatten i kokaren genom att trycka på espressoknappen  (7).


Tryck sedan på espressoknappen  en gång till.

Vänta tills den gula uppvärmningslampan har släckts.

Vrid ångröret utåt och placera ett lämpligt kärl under det.

- Vrid ventilvredet till läge  och tryck på espressoknappen  (20).

När vattnet är varmt, tryck på espressoknappen  igen och vrid ventilvredet till läge . Ta bort kärlet.

 **OBS! VIDRÖR INTE ÅNGRÖRET UNDER ANVÄNDNING - DET BLIR MYCKET VARMT.**

Rengöring

Dra alltid ur kontakten och låt bryggaren svalna före rengöring. Torka av höljet med en fuktig trasa.

Vattenbehållaren måste vara tom.

- Avlägsna avrinningsgallret och rengör det (21).

Töm avrinningsplåten och rengör den.

Rengör utloppet, filterhållaren och filtret efter varje användning. Låt först bryggaren svalna. Torka sedan av utloppet med en fuktig trasa. Skölj de lösa delarna under rinnande vatten.


- Om filtret inuti utloppet blir extremt smutsigt kan du skruva bort det med hjälp av ett mynt. Rengör filtret och torka av utloppet med en fuktig trasa. Sätt tillbaka de lösa delarna och skruva tillbaka filtret (22).

OBS!

Filterhållaren och avrinningsgallret ska INTE diskas i diskmaskin.

När du har skummat mjölk är det viktigt att du rengör ångröret omedelbart. Låt bryggaren producera ånga i ett par sekunder så att eventuella mjölkrester löses upp. Torka sedan av ångmunstycket med en fuktig trasa. Om det blir stopp i munstycket kan du rengöra det med hjälp av en nål.

- Ångmunstycket kan också skruvas bort helt. Skruva motsols med hjälp av den åttkantiga nyckeln på mätskopans handtag. Rengör ångmunstycket noga och skruva tillbaka det - medsols. Dra inte åt skruven för hårt (23).

 **OBS! SKRUVA INTE ISÄR ELLER SÄTT IHOP ÅNGMUNSTYCKET OM DET ÄR VARMT!**



Skumberedaren kan också tas isär och rengöras. Gör så här:

- Dra ut del A och del C från metallröret B (24).

Diska delarna i varmt vatten. Om mynningen till del A är igensatt kan du rengöra den med hjälp av en fin nål.

Låt inte filterhållaren sitta kvar under utloppet om bryggaren inte ska användas under en längre tid. Detta sliter på packningen i onödan.

Mätskopan och filtren kan förvaras under locket.







Om du inte ska använda bryggaren under en längre tid kan du tömma systemet på vatten genom att släppa ut det som ånga. Placera en behållare under ångröret och vrid ventilvredet till läge . Så snart ångproduktionen upphör, vrid tillbaka ventilvredet till läge  och stäng av bryggaren.

Avkalkning



Kalka av bryggaren regelbundet - vid normal användning (4 koppar/dag) cirka var tredje månad.

Innan du kalkar av bryggaren måste du ta bort filtret inuti utloppet.

1. Rengör filtret och utloppet från kalk och kafferester.
2. Ta bort skumberedaren.




3. Blanda en lösning bestående av hälften vatten, hälften ättikspit. Håll lösningen i vattenbehållaren. Placera ett kärl under utloppet och ett under ångröret.
4. Slå på bryggaren och vänta tills den gula uppvärmningslampan har släckts. Tryck sedan på espressoknappen . Ventilvredet ska stå i läge .
5. Låt ungefär hälften av lösningen rinna igenom.
6. Tryck på espressoknappen  en gång till.
7. Vrid ventilvredet till läge  och tryck på espressoknappen . Låt cirka 1 kopp rinna igenom. Tryck sedan på espressoknappen igen och vrid tillbaka ventilvredet till läge .

Låt resten av avkalkningslösningen verka 10-15 minuter.

8. Tryck på espressoknappen  och låt resten av lösningen rinna igenom.
9. Tryck på espressoknappen  en gång till.

Brygg sedan igenom systemet två gånger med fylld vattenbehållare.

Fyll vattenbehållaren igen.

Tryck på espressoknappen  och vrid ventilvredet till läge . Låt vattnet rinna igenom. Vrid tillbaka ventilvredet till läge .

Stäng av bryggaren med hjälp av „on off“-knappen.

Låt bryggaren svalna.

Sätt tillbaka filtret i utloppet och skumberedaren på ångröret.

PROBLEM:

Pumpen ger ifrån sig höga ljud.


MÖJLIGA ORSAKER:

- Vattenbehållaren är tom.
- Gammalt eller mycket torrt kaffe används så att pumpen inte kan uppnå tillräckligt tryck.

PROBLEM:

Kaffet rinner inte ut.

MÖJLIGA ORSAKER:

- Vattenbehållaren är tom.
- Vattenbehållaren är inte införd korrekt.
- Stopp i filtret p g a att kaffepulvret är för finmalt eller för packat.
- Kaffebryggaren behöver avkalkas - se Avkalkning.
- Inget vatten i kokaren.
- Filtret inuti utloppet har satts igen: Kontrollera genom att tryck på espressoknappen . Om inget vatten rinner ut är det stopp i filtret. Ta ut filtret och rengör det.

PROBLEM:

Espresso utan kraft.

MÖJLIGA ORSAKER:

- Gammalt eller uttorkat kaffe.
- För lite espressopulver i filtret.
- Inte tillräckligt mycket tryck på espressopulvret.

PROBLEM:

Espresso stänger av för snabbt.

MÖJLIGA ORSAKER:

- Kaffeblandningen är för grov.
- Inte tillräckligt mycket tryck på espressopulvret.

PROBLEM:

Mjölken skummas inte tillräckligt.

MÖJLIGA ORSAKER:

- Inget vatten i kokaren.

Felsökning

PROBLEM:

Filterhållaren läcker.

MÖJLIGA ORSAKER:

- Filterhållaren är inte korrekt införd.
- Filterhållaren har lämnats iskruvad i bryggaren för länge. Rengör packningen.
- Packningen är skadad och måste bytas ut.

- Ångmunstycket är blockerat.
- Mjölken är gammal.
- Mjölken är för varm (ska vara kylskåpskall).
- Olämpligt kärl har använts.
- Mjölken är för fet (använd mjölk med lägre fetthalt).

PROBLEM

Kaffet är inte tillräckligt varmt.

MÖJLIGA ORSAKER:

- Bryggaren har inte värmts upp tillräckligt länge.
- Espressokopparna har inte förvärmts tillräckligt.

Att brygga kaffe

Innan du brygger kaffe första gången, brygg igenom systemet 1-2 gånger utan kaffe.

- Lyft upp det gångjärnsförsedda locket (25).
- Fyll på önskad mängd vatten (26). Fyll inte på mer vatten än upp till MAX-markeringen på vattenbehållaren.
- Markeringarna på glaskannan och vattennivåindikatorn visar vattenmängden (27). Mängden färdigt kaffe blir något mindre, eftersom kaffepulvret absorberar en del av vattnet.
- Stäng locket och sväng ut filterhållaren åt höger (28).
- Sätt i ett pappersfilter, storlek 4 (1x4) (29).
- Fyll på kaffepulver (30). Ett mått kaffe (6-7 gram) motsvarar en kopp normalstarkt kaffe.
- Sväng tillbaka filterhållaren så att den sitter ordentligt på plats (31).

Sätt på locket på glaskannan och placera glaskannan på värmeplattan.

- Slå på bryggaren med hjälp av „on off“-knappen. Den röda kontrollampan tänds (32).



OBS!

SVÄNG ALDRIG UT FILTERHÅLLAREN NÄR BRYGGNING PÅGÅR. TA BORT GLASKANNAN NÄR FILTRERINGEN ÄR KLAR. ETT AUTOMATISKT DROPPLÅS FÖRHINDRAR ATT KAFFE DROPPAR UR FILTRET NER PÅ VÄRMEPLATTAN.

Ställ tillbaka glaskannan på värmeplattan. Den är varm så länge bryggaren är påslagen.

Du kan stänga av bryggaren när som helst med hjälp av „on off“-knappen. Den här modellen är dessutom utrustad med en automatisk avstängningsfunktion som slår av bryggaren efter 2 timmar.

Programmering av starttid för bryggning

Du kan förprogrammera det klockslag när du vill att bryggaren ska börja brygga med hjälp av programmeringsfunktionen.

- Tryck på programmeringsknappen „**progr.**“. Den gröna kontrollampan tänds, och klockslaget på displayen byts ut mot den senast programmerade tiden (33).
- Ställ in en ny starttid genom att trycka på tim- och minutinställningsknapparna „**h**“, „**m**“ (34).

Tre sekunder efter programmeringen visar displayen åter aktuell tid. Du kan kontrollera den programmerade tiden när som helst genom att trycka på programmeringsknappen „**progr.**“.

Automatisk bryggning

Förbered bryggningen genom att fylla på vatten och kaffepulver. Ställ in önskad starttid enligt ovan.

- Tryck på „**auto.**“-knappen. Den gröna kontrollampan tänds (35).

Kaffebryggaren startar nu automatiskt på det klockslag du har valt. Den gröna kontrollampan slocknar när bryggningen påbörjas, och „on off“-lampan tänds i stället.

Du kan stänga av bryggaren när som helst med hjälp av „on off“-knappen. Annars stängs den av automatiskt efter två timmar.

Rengöring och avkalkning

Dra alltid ur kontakten innan du rengör eller avkalkar bryggaren.

- Ta bort filterhållaren så här:

Håll i filterhållaren nedre del och sväng ut den cirka 120°, ungefär som när du sätter i ett pappersfilter. Tryck hållaren uppåt en aning och vrid den sidledes utåt-uppåt (36).

Glaskannan och dess lock tål maskindisk (övre korgen). Filterhållaren ska INTE diskas i maskin.

- Sätt tillbaka filterhållaren:

Håll i filterhållarens nedre del. För in piggen på kaffe-bryggaren i hålet i hållarens övre kant. Vrid hållaren sidledes-nedåt tills den sitter på plats (37).

Torka av bryggaren med en fuktig trasa.

Kalka av bryggaren regelbundet. Några indikationer på att det är dags för avkalkning:

- bryggaren låter mer än vanligt
- bryggningen tar längre tid än vanligt.

Om du använder bryggaren ofta, följ dessa instruktioner:

mjukt vatten

7°dH (0-1,24 mol/m³)

kalka av en gång om året

medelhårt vatten

7-14°dH (1,24-2,5 mol/m³)

kalka av en gång i kvartalet

hårt vatten

14°dH (2,5-3,75 mol/m³)

kalka av en gång i månaden

Blanda en lösning bestående av hälften vatten, hälften ättikspirit. Häll lösningen i vattenbehållaren och brygg igenom systemet 2-3 gånger. Upprepa sedan proceduren 2-3 gånger med enbart vatten.

Sladdförvaring

Sladdlängden kan anpassas - den del av sladden som inte används kan förvaras i skålningen på bryggarens baksida.

Återvinningsinformation



Förpackningsmaterialet är helt återvinningsbart. Lämna förpackningen till pappersinsamlingen.

När du vill skrota själva bryggaren, vänd dig till myndigheterna eller närmaste sopstation för mer information.

Viktige sikkerhetshenvisninger



- Les nøye gjennom bruksanvisningen før bruken.
- Tilslutt apparatet bare til jordet stikkontakt. Nettspenningen som er angitt på apparatets typeskilt må stemme overens med spenningen på stedet der du bor.
- Sett ikke og bruk ikke apparatet på varme overflater (f.eks. kokeplater) eller i nærheten av åpne gassflammer.
- Filterholderen som er fylt med kaffemel må ikke åpnes mens vannet strømmer igjennom, da apparatet står under trykk.
- Det må ikke fylles på vann når maskinen er varm (la den kjøle av ca. 10 min).
- Fyll ikke varmt vann på.
- Ved funksjonsfeil under kaffetraktingen og før enhver rengjøring må støpslet trekkes ut.
- Trekk ikke ut støpslet av stikkontakten ved å dra i kabelen.
- Legg eller heng ikke nettkabelen over hjørner og kanter.
- Unngå at du selv eller kabelen berører varme deler av apparatet (varmeplate, filterholder, dampdyse).
- Dypp aldri apparatet i vann.
- Glasskannen må ikke brukes i mikroovn, eller direkte på varmekilder som kokeplate eller lignende.
- Hold apparatet borte fra barn. Ikke la kabelen henge ned.
- Apparatet må ikke tas i bruk hvis kabelen eller apparatet selv er skadet.
- Apparatet kan ikke åpnes. Ved skader må det innsendes til KRUPS kundeservice.
- Hvis kabelen til apparatet er skadet, må den bare skiftes ut av KRUPS kundeservice, da det er nødvendig med spesialverktøy.
- Observer henvisninger for avkalkning.

Tidsinnstilling

Etter at nettkontakten er satt i blinker 0.00 i displayet.

- For å stille inn time trykkes tasten "h", for minutt tasten "m" (1).

Espresso / Cappuccino

Espressokaffe

Espresso er langt mer aromatisk og kraftig enn normal kaffe. Den drikkes av små kopper, espresso-kopper. Under tilberedningen presses varmt vann under trykk gjennom kaffemelet.

Slik oppstår denne velsmakende kaffevarianten med slik oppkvikkende virkning.

Et typisk kjennetegn for espresso-kaffen er ved siden av dens karakteristiske smak den typiske, lekre skum-danningen (crema). Forutsetningen for denne er høyt trykk og bruk av ekte, godt ristet espressokaffe, og riktig maling av bønnene.

Hvis du ikke kan få kjøpt malt espressokaffe, så mal espressobønnene med en kaffekvern med innstilling middels til finmalt.

Forberedelse av maskinen

- Åpne lokket og ta ut vannbeholderen (2).
- Fyll vannbeholderen med vann (3).
- Sett beholderen inn igjen og trykk den fast ned, slik at bunnventilen åpner seg. Lukk lokket (4).

Før første gangs bruk

Før første gangs bruk, men også etter lengre tid uten bruk, bør du tilberede noen kopper vann (uten espressomel) for å gjennomskille systemet.

Sett én av de to filtersilene inn i filterholderen og klapp silholderen tilbake.

- Sett filterholderen inn i filterhodet til venstre ved markeringen på huset og trekk den fast mot høyre (5).

Sett en så stor beholder som mulig under filterholderen.

- Slå på maskinen.

Trykk tasten „on off“ (6).

Kontrolllampene for drift (rød) og oppvarming (gul) lyser.

- Trykk Espressotasten ☐. Pumpen kobles inn (7). Den grønne kontrollampen lyser.

Når oppvarmingssystemet er tomt (feks. første gang) fylles oppvarmingssystemet først med vann (Pumpen høres tydelig) før det kommer vann fra filterkoppene.

Straks vannet kommer trykkes Espressotasten ☐, den grønne kontrollampen slokner og maskinen starter oppvarmingen.

Under oppvarmingsfasen kan det komme litt vann ut av kaffekolben.

- Dersom den gule kontrollampen for oppvarming slokner, trykkes på Espressotasten ☐ igjen (8).

Kjør 2-3 kopper vann gjennom systemet. For å tømme kannen må prosessen stanses, Espressotasten ☐ trykkes.

For skylling av damprøret settes kannen under damprøret og dreieventilen settes på pos. ☞ og Espressotasten ☐ trykkes. Kjør 1-2 kopper vann gjennom.

Trykk Espressotasten igjen og sett dreieventilen tilbake til pos. ○ . Tøm kannen.

Fylling av varmesystemet med vann

Før du starter å bruke maskinen må du kontrollere at varmesystemet er fylt med vann.

Trykk Espressotasten ☐ og sjekk om det kommer vann fra kaffekolben

Dersom oppvarmingssystemet går tomt under dampdannelsen (det kommer ikke damp ut fra damprøret), må oppvarmingssystemet fylles på nytt.

Sett kannen under kaffekolben. Trykk dreieventilen på pos. ○ og Espressotasten ☐.

Straks det kommer vann fra kaffekolben, trykkes Espressotasten ☐ igjen.

Fortsett dampdannelsen ved å sette dreieventilen på pos. ☞.

Espresso-tilberedning

- Fyll vannbeholderen (2) (3) (4).

- Trykk Espressotasten ☐ og sjekk om det kommer vann fra kaffekolben (7).

Trykk på Espressotasten ☐ en gang til. Den gule kontrollampen for oppvarming slokner når riktig temperatur er oppnådd.

Espresso-koppene varmes på forhånd ved å sette filterkoppene over dem (uten Espressokaffe).

- Trykk Espressotasten ☐ (9).

Fyll koppene med varmt vann og trykk Espressotasten ☐ igjen.

Ta av filterkoppene.

- Sett inn ønsket filtersil (1 eller 2 kopper) i filterkoppene (10).

- Fyll på 1 eller 2 strøkne måleskjeer Espressokaffe (11).

- Trykk lett ned med måleskjeen for at Espressokaffen skal fordele seg jevnt i filterilen (12).

- Rengjør filtersilkanten for kafferusk (13).

- Sett inn filterkoppene og dra til mot høyre (14).

Sett en eller to oppvarmede Espressokopper under filterkoppene.

- Tilbered Espresso. Trykk Espressotasten ☐ (15).

- Etter gjennomkjøringen trykkes Espressotasten ☐ igjen, ta av filterkoppene og slå ut den brukte kaffen (16).

Etter nytt påfyll i silen kan neste Espresso tilberedes.

Damptilberedning

Dampen kan brukes til oppskumming av melk for cappuccino såvel som til oppvarming av væsker.


Da det er nødvendig med høyere temperatur for damptilberedning enn for espressotilberedning, bør du alltid tilberede espressoen først, da espressosomelet ellers kan bli svidd.

Systemets konstruksjon gjør at litt vann kan dryppe ut av dampdysen før dampen kommer. Vannet kan evt. oppsamles i en separat beholder.

Oppskumming av melk for cappuccino



Etter at du har tilberedt espressoen skummer du opp melken for cappuccinoen. For å oppnå optimalt oppskummingsresultat bør du bruke den separate oppskummingshjelpen.

- Skyv oppskummingshjelpen på dampprøret (17).

 **OBS! OPPSKUMMINGSHJELPEN MÅ BARE BRUKES TIL OPPSKUMMING AV MELK.**


Hell ca. 100 ml mager melk i et smalt, lite krus (maks. 0,5 l innhold), som må passe under maskinens damp-/varmtvannsrør.

Melken bør være god og kald. Du bør også bruke et kaldt krus. Skyll ikke dette med varmt vann på forhånd.


Når den gule kontrollampe slutter å lyse, holdes en separat beholder under dampdysen og dreieknappen innstilles på . La vanne løpe ned i beholderen, inntil det kun kommer damp ut. Drei deretter knappen tilbake til posisjon .

Start oppskummingen av melken.

Hold kruset under oppskummingshjelpen slik at dysen er helt neddyppet i melken.

- Still dreieventilen langsomt på pos. . Hold kruset rolig under oppskummingen (18).

Dysen må ikke berøre bunnen av kruset, for ikke å hindre dampen i å slippe ut.

Still dreieventilen på pos.  etter oppskummingen og fjern kruset.

Still dreieventilen et kort øyeblikk på damp igjen, slik at eventuelle melkerester fjernes fra damp-/varmtvannsrøret (stilla et tomt fat under).


Oppskummingshjelpen og damp-/varmtvannsrøret rengjøres omgående med en fuktig klut etter oppskumming av melk.


Oppvarming av væsker

Sving damp-/varmtvannsrøret utover.



Dra av oppskummingshjelpen.

Slå på maskinen.

- Forsikre deg om at oppvarmingssystemet er fylt med vann. Trykk Espressotasten  og sjekk om det kommer ut vann (7).


Trykk til slutt Espressotasten  en gang til.

Det følger av systemets konstruksjon at det kommer litt vann og damp ut av filterhodet under oppvarmingen.

Når den gule kontrollampe slutter å lyse, holdes en separat beholder under dampdysen og dreieknappen innstilles på . La vanne løpe ned i beholderen, inntil det kun kommer damp ut. Drei deretter knappen tilbake til posisjon .

Hold beholderen med melk under dampdysen, slik at spissen av oppskummingshjelpen er dyppet ned i melken.

- Still dreieventilen på pos.  (19).


Når væsken er tilstrekkelig varm, stiller du dreieventilen tilbake på pos.  og tar bort beholderen.

Still dreieventilen et kort øyeblikk på damp igjen, slik at eventuelle rester fjernes fra damp-/varmtvannsrøret (stilla et tomt fat under).

Oppskummingshjelpen og damp-/varmtvannsrøret rengjøres omgående med en fuktig klut etter oppvarming av væsker.

HENVISNING:

Hvis du vil tilberede espresso umiddelbart etter at du har tilberedt damp, må espressomaskinen først kjøles ned til espressotemperatur.

Sett kannen under filterkoppen og trykk Espressotasten .


La vannet kjøre gjennom til den gule kontrollampen for oppvarming lyser.


Trykk Espressotasten  igjen.

Tilbered nå espressoen på vanlig måte.



Varmtvannstilberedning



Du kan også tilberede varmtvann til instant-drikker ol. med denne maskinen.


- Forsikre deg om at oppvarmingssystemet er fylt med vann. Trykk Espressotasten  og sjekk om det kommer ut vann (7).

Trykk til slutt Espressotasten  en gang til. Når den gule kontrollampen slokner, kan du starte tilberedningen av varmtvann.

Sving ut damp-/varmtvannsdysen og sett under en høy kopp.

- Sett dreieventilen på pos.  og trykk Espressotasten  (20).

Etter at varmtvannstilberedningen er avsluttet, trykkes Espressotasten  og dreieventilen settes tilbake i pos. , fjern kannen.

 **OBS! FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV VARMT DAMP-/VARMTVANNSRØR.**

Rengjøring

Dra alltid ut nettstøpslet før rengjøring. La maskinen avkjøles. Huset tørres bare av med en fuktig klut.

Vannbeholderen skal tømmes etter bruken.

- Ta av dryppgitteret og gjør det rent (21).

Tøm dryppskålen og gjør den ren.

Filterhode, filterholder og filtersiler bør rengjøres hver gang de er brukt. Filterhodet tørres bare av med en fuktig klut. Skyll alle løse deler under rennende vann.

- Ved sterk tilsmussing må traktesilen på filterhodet skrus ut med en mynt. Gjør ren traktesilen. Tørr av filterhodet med en fuktig klut. Sett traktesilen inn igjen og skru den fast (22).


Viktig!

Legg ikke filterholder og dryppgitter i oppvaskmaskinen!

Rengjør damp-/varmtvannsrøret med en fuktig klut umiddelbart etter oppskumming av melken ved å la maskinen dampe 1-2

sekunder lenger (dysen blåses ren). Tørr av røret med en fuktig klut. Hvis dysen er tilstoppet, kan den rengjøres med en nål.

- Hvis nødvendig, kan damp-/varmtvannsrøret skrus av mot urviseren med nøkkelen (6-kant) på måleskjeen og deretter rengjøres (23).

 **OBS! FARE FOR FORBRENNINGER PÅ GRUNN AV VARMT DAMP-/VARMTVANNSRØR. MONTER ELLER DEMONTER IKKE DETTE MENS DET ER VARMT.**

Det rengjorte røret skrus på med urviseren. Trekk til passelig fast med nøkkelen.



Før grundig rengjøring kan oppskummingshjelpen tas fra hverandre.

- Trekk de to delene A + C av det lille metallrøret B (24).

Skyll alle tre delene i varmt vann. Hvis den lille innsugningsåpningen i del A er tilstoppet, kan den støtes opp med en fin nål.

Hvis maskinen ikke brukes i lengre tid skal filterholderen ikke settes inn i filterhodet, da pakningen ellers presses sammen i altfor lang tid, hvilket reduserer dens levetid.

Måleskjeen og én filtersil kan oppbevares i fordypningene under lokket.






Hvis maskinen skal stå ubrukt over lengre tid, er det mulig å dampe ut oppvarmingssystemet. Sett kannen under damp-varmtvannsdysen. Sett dreieventilen på pos. . Når det ikke kommer ut mer damp, settes dreieventilen på pos. , og slå av maskinen.



Avkalking

Maskinen må avkalkes regelmessig. Ved en gjennomsnittlig bruk på 4 kopper pr. dag og hardt vann anbefaler vi at maskinen avkalkes hver 3 måned.



Før avkalkingen må traktesilen på filterhodet ubetinget skrus av.


1. Fjern kalk og kafferester fra traktesil og filterhode.
2. Dra av oppskummingshjelpen.

3. Løs opp 2 spiseskjeer vinsteinsyre eller sitronsyre (fås på apoteket og i drogerier) i 1/2 l lunkent vann og fyll dette i vannbeholderen. Still et fat under filterhodet og et under damprøret.
4. Slå på maskinen når kontrollampen for oppvarming slokner, trykk Espressotasten . Pass på at dreieventilen står på pos. .
5. Kjør gjennom avkalkningsløsning til ca halvparten av løsningen er kommet ut av kaffekolben.
6. Trykk Espressotasten igjen .
7. Sett dreieventilen i pos.  og trykk Espressotasten .



Kjør gjennom 1 kopp avkalkningsløsning. Trykk Espressotasten , sett dreieventilen tilbake på pos. .

La avkalkningsløsningen virke i 10 - 15 minutt.

8. Trykk Espressotasten  og la resten av avkalkningsløsningen kjøre igjennom.
9. Trykk Espressotasten  igjen.

Kjør til slutt igjennom vannmengden av 2 vannkanner. Trykk Espressotasten .

Efter gjennomkjøringen fylles vannbeholderne på nytt.

Sett dreieventilen på pos. . Trykk på Espressotasten  og kjør igjennom vannet.

Sett dreieventilen på pos. .

Slå av maskinen. Trykk „on off“-tasten.

La maskinen avkjøle. Sett ny kaffesil i kaffekolben. Sett skummet på damp-/varmtvannsdysen.

Problemer og mulige årsaker

PROBLEM:

Espresso lekker fra filter holderen.

ÅRSAK:

- Filter holderen er ikke satt riktig på plass.
- Filter holderen har vært i varmt vann for lenge, rengjør pakningen ordentlig.
- Ikke noe elastitet i pakningen, den må erstattes.

PROBLEM:

Pumpen lager en høy lyd.


ÅRSAK:

- Det er ikke vann i beholderen.
- Vannbeholderen er ikke satt riktig i.
- Gammel eller veldig tørr kaffe blir brukt slik at pumpen ikke kan lage nok trykk.

PROBLEM

Det kommer ikke ut kaffe.

ÅRSAK:

- Ikke vann i beholderen.
- Vannbeholderen er ikke satt riktig i.
- Filteret er blokkert, kaffe er for fin eller har blitt presset for hardt.
- Bryggesien tilstoppet, dette kontrolleres ved at trykke på Espresso-knappen . Det må renne ut vann av filterhodet. Hvis ikke, skrues silen av og rengjøres.
- Delen er tett av kalk.
- Kokeren er ikke full med vann.

PROBLEM

Espresso uten krem.

ÅRSAK:

- Gammel eller uttørket kaffe.
- For lite espressokaffe i filtersilen.
- Espressokaffen er ikke tilstrekkelig sammenpesset.

PROBLEM

Espresso renner for hurtig igjennom.

ÅRSAK:

- Kaffeblandingen er for grov.
- Espressokaffen er ikke tilstrekkelig sammenpesset.

PROBLEM:

Ikke nok skum ved oppskumming av melk.

ÅRSAK:

- Kokeren er ikke full av vann.
- Dampdysen er blokkert.

- Gammel melk.
- Melken er for varm (skulle vært oppbevart i et kjøleskap).
- Beholderen passer ikke (stål mugge).

PROBLEM:

Kaffen er for kald.

ÅRSAK:

- Maskinen har ikke blitt varmet opp lenge nok.
- Espresso kopper har ikke blitt nok forhåndsvarmet.

Kaffe-tilberedning

Utfør to gjennomløp uten kaffemel før første kaffe-tilberedning og skyll deretter glasskannen og filteret med varmt vann.

- Klapp opp lokket (25).
- Fyll på ønsket vannmengde (26). Fyll ikke på over maksimum-markeringen i vann-beholderen.
- Inndelingen på glasskannen og på vannnivå-indikatoren gjelder for mengden av friskt vann (27). Den senere kaffemengden er mindre, da kaffemelet suger opp vann.
- Lukk lokket og sving filteret ut mot høyre (28).

Sett inn filterposen:

- Knekk om format 4 (1x4) langs de riflede sidene. Sett filterposen inn i filteret slik at den omknekkede sømmen peker mot håndtaket. Press filterposen lett ned med hånden (29).
- Fyll i kaffemelet (30). Mengden på kaffemelet kan måles med et kaffemål. For en middels sterk kaffe trenger du én måleskje (ca. 6-7 gram pr. kopp).

Kaffemengden kan være mindre eller større, alt etter din personlige smak.

- Sving inn svingfilteret inntil dette smekker på plass (31).

Sett glasskannen med lokk inn igjen.

- Slå av maskinen: Trykk „on off“-tasten. Den røde kontrollampen lyser (32).

⚠ OBS!

SVING ALDRI FILTERET UT UNDER TRAKTINGEN. TA GLASSKANNE UT ETTER AT FILTERINGEN AV AVSLUTTET. AUTOMATISK FILTERLUKNING FORHINDRER AT DET FORTSATT DRYPPER FRA FILTERET.

Sett glasskannen til oppvarming på varmeplaten. Maskinen kan slås av direkte på „on off“-tasten, eller den slår seg automatisk ut etter 2 timer.

Programmering av innkoplingstider

Med timeinnstillingsautomatikken kan innkoplingstidspunktet velges innenfor 24 timer.

- Trykk tasten „**progr.**“. Den grønne kontrollampen lyser (33).

Displayet kopler inn innkoplingstiden før det aktuelle tidspunktet.

- Programmer inn ønsket innkoplingstid ved å stille inn tastene „**h**“ og „**m**“ for timer og minutt (34).

Etter instilling av innkoplingstiden **vises etter 3 sekund det aktuelle tidspunktet som det i displayet**. Ved å trykke på tasten „**progr.**“ kan innkoplingstiden til enhver tid endres.

Automatisk tilberedning avkaffe

Forbered maskinen. Programmer inn innkoplingstid.

- Trykk tasten „**auto.**“. Den grønne kontrollampen lyser (35).

Ved programmert tidspunkt koples maskinen automatisk inn. Den grønne kontrollampen slokner, og den røde kontrollampen til „on off“-tasten lyser.

Etter at kaffen er kjørt gjennom, kan maskinen koples ut direkte med „on off“-tasten eller automatisk utkopling skjer etter 2 timer.

Rengjøring/avkalking

Dra alltid ut nettstøpslet før rengjøring.

■ Ta ut filteret:

Grip fatt i filterhåndtaket i den nedre tredjedelen og sving ut filteret (slik at du akkurat såvidt kan sette i en filterpose). Trykk filteret litt oppover og vipp det vekk sidelengs og oppover (36).

Glasskanne og lokk kan vaskes i oppvaskmaskin (øvre kurv, vekk fra varmeelementet). Filteret kan **ikke** vaskes i oppvaskmaskin og må skylles med hånden.

■ Sett i filteret:

Grip fatt i filterhåndtaket i den nedre tredjedelen og skyv boringen på øvre kant av filteret inn i tappene på maskinen. Vipp filteret ut sidelengs og nedover og skyv det inn i føringen. Filteret må da lett kunne svinges inn (37).

Maskinen tørres bare av med en fuktig klut.

For å garantere god kaffe over lengre tid må kaffeautomaten avkalkes fra tid til annen.

Tydelige symptomer på nødvendig avkalking er:

- sterkere traktestøy
- lengre tilberedningstid.

Ved hyppig bruk bør det avkalkes som følger:

ved bløtt vann,

7°dH (0-1,24 mol/m³)

1 x pr. år

ved middels hardhet,

7-14°dH (1,24-2,5 mol/m³)

hvert kvartal

ved hardt vann, fra

14°dH (2,5-3,75 mol/m³)

hver måned

Er du i tvil, så spør etter vannets hårdhetsgrad hos ditt lokale vannverk.

Av økologiske og helsemessige grunner anbefaler vi at du utelukkende bruker biologiske midler, som f.eks. sitronsyre eller vinsteinsyre (fås på apoteket og i drogerier).

Løs opp 2 spiseskjeer i en halv liter vann og fyll dette i vannbeholderen. La dette trakte 2-3 ganger (som ved kaffe-tilberedning, men uten kaffe). Skyll deretter gjennom maskinen 2 ganger med klart vann.

Kabeloppvikling

Overskytende kabel kan anbringes i kabel-oppbevaringsrommet på baksiden av maskinen.

Destruering



Emballasjen består utelukkende av miljøvennlige materialer som kan overlates til lokale gjenvinningsmyndigheter.

Muligheter for destruering av en maskin som har uttjent får du opplyst hos myndighetene på stedet der du bor.

Tärkeitä turvallisuusohjeita



- Lue käyttöohje huolellisesti läpi ennen ensimmäistä käyttöä.
- Liitä laite vain suojamaadoitettuun pistorasiaan. Laitteen arvokilvessä ilmoitetun verkkojännitteen on oltava yhtäpitävä sähköverkkosi jännitteen kanssa.
- Älä säilytä tai käytä laitetta kuumien pintojen (esim. lieden levyn) päällä tai avoimien kaasuliekkien läheisyydessä.
- Älä irrota kahvijauhoilla täytettyä suodatinkannatinta valumisen aikana, koska laite toimii paineen alaisena.
- Älä kaada vettä vesisäiliöön keittimen ollessa vielä kuuma (anna keittimen jäähtyä noin 10 min).
- Älä kaada keittimeen lämmintä vettä.
- Pistoke on irrotettava pistorasiasta häiriön sattuessa suodatusvaiheessa ja aina ennen puhdistusta.
- Älä irrota pistoketta liitäntäjohdosta vetämällä.
- Älä anna liitäntäjohtoa kiertää kulumien tai reunojen ympäri tai riippua.
- Vältä koskettamasta kuumia laiteosia (lämpötasoa, suodatinkannatinta, höyrysuutinta). Pidä myöskin liitäntäjohto loitolla niistä.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Lasikannua ei saa laittaa mikroaaltouuniin. Sitä ei myöskään saa laittaa suoraan lämpölähteen päälle, levyille tms.
- Pidä laite loitolla lasten ulottuvilta. Älä anna liitäntäjohtoa riippua.
- Älä käytä laitetta, mikäli se tai sen liitäntäjohto on vioittunut.
- Laitetta ei saa avata. Laitteen vioituessa se on lähetettävä KRUPS-huoltopalveluun.
- Laitteen liitäntäjohtoa saa vaihdattaa uuteen vain KRUPS-huoltopalvelussa, koska siihen tarvitaan erikoistyökaluja.
- Noudata kalkinpoisto-ohjeita.

Kellonajan asetus

Verkkoon liitännän jälkeen numeronäytössä vilkkuu 0.00.

- Tunnit asetetaan painamalla „h“ näppäintä ja minuutit „m“ näppäimellä (1).

Espresso / Cappuccino

Espressokahvi

Espressokahvi on huomattavasti normaalia kahvia aromaattisempaa ja voimakkaampaa. Sitä juodaan pienistä kahvikupeista, espressokupeista. Espresso valmistetaan tapahtuu puristamalla kuuma vesi paineella kahvijauheen läpi. Näin syntyy hyvänmakuinen tumma kahviuoma, jolla on pirstävä vaikutus.

Tunnusomaista espressolle on sen tyyppillisen maun lisäksi herkullisennäköisen vaahdon muodostuminen (crema). Vaahdon muodostumisen edellytyksenä ovat korkea paine ja aidon hyvinpaahdetun sekä riittävän hienoksi jauhettun espressokahvijauheen käyttäminen.

Mikäli et osta valmiiksi jauhettua espressokahvia, jauha espressopavut jauhinkiviperiaatteella toimivalla kahvimyllyllä säädöllä keskikarkea hieno.

Laitteen esivalmistelu

- Avaa kansi ja irrota vesisäiliö (2).
- Täytä vesisäiliö vedellä (3).
- Aseta säiliö takaisin paikalleen ja paina tiukasti kiinni, jotta pohjaventtiili avautuu. Sulje kansi (4).

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen ensimmäistä käyttöä samoin, jos keitin on ollut pitkään käyttämättä, lämmitysjärjestelmän läpi on laskettava 1-2 säiliöllistä vettä ilman espressokahvia.



- Aseta toinen siivilöistä suodatinkannattimeen ja kiinnitä

vetämällä niin pitkälle oikealle, että se hakautuu, jolloin varsi osoittaa suoraan ulospäin (5).


Aseta mahdollisimman suuri astia suodatinkannattimen alle.


- Kytke keitin päälle painamalla virtakytkintä (6).



Punainen toiminnan merkkivalo ja keltainen kuumennuksen merkkivalo palaa.



- Kun keltainen kuumennuksen merkkivalo sammuu, paina espressonäppäintä  (8).
- Paina espressonäppäintä , jolloin pumppu kytkeytyy päälle (7). Vihreä merkkivalo palaa.

Jos lämmitysjärjestelmä on tyhjä, kuten ensimmäisellä käyttökerralla, järjestelmä täyttyy ensin vedellä, jolloin pumppu pitää jonkin verran meteliä ennen kuin vesi pääsee juoksemaan suodatinkannattimen läpi.


Anna 2-3 kupillista vettä valua laitteen läpi. Keskeytä toiminta tarvittaessa painamalla espressonäppäintä  ja tyhjästä astia.

Kun vesi on loppunut, paina espressonäppäintä , jolloin vihreä merkkivalo sammuu.



Puhdista höyrysuutin asettamalla astia höyrysuuttimen alle. Käännä höyrynuppi asentoon  ja paina espressonäppäintä . Anna 1-2 kupillista vettä valua läpi.


Paina lopuksi espressonäppäintä  vielä kerran, ja käännä höyrynuppi asentoon  ja tyhjästä astia.


Lämmitysjärjestelmän täyttämisen vedellä

Ennen kuin käytät keitintä varmista, että lämmitysjärjestelmässä on vettä painamalla espressonäppäintä , jolloin paineosasta valuu jonkin verran vettä.


Jos lämmitysjärjestelmä tyhjenee vedestä höyryn valmistuksen yhteydessä, lakkaa höyryntulo höyrysuuttimesta. Tällöin lämmitysjärjestelmä on täytettävä uudelleen.

Ko. toimitusta varten laita astia paineosan alle ja käännä höyrynuppi asentoon  ja paina espressonäppäintä .

Heti kun paineosasta valuu vettä, paina taas espressonäppäintä .

Jatka höyryn valmistusta kääntämällä höyrynuppi takaisin asentoon .

Espresson valmistus


- Täytä vesisäiliö (2) (3) (4).
- Paina espressonäppäintä  ja tarkista, että paineosasta valuu vettä (7).

Paina jälleen espressonäppäintä .

Heti kun lämmitysjärjestelmä on kuumentunut tarpeeksi, kuumennuksen keltainen merkkivalo sammuu.

Esilämmitä espressokupit asettamalla suodatinkannatin paikalleen ilman kahvijauhetta ja laita kupit suodatinkannattimen alle.



- Paina espressonäppäintä .

Täytä kupit kuumalla vedellä ja paina taas espressonäppäintä .

Irrota suodatinkannatin.

- Valitse haluamasi siivilä (1 tai 2 kupille) ja aseta se suodatinkannattimeen (10).
- Täytä 1 tai 2 tasamittaa espressokahvijauhetta (11).
- Espressokahvijauhe on painettava hyvin tasaiseksi (12).
- Puhdista siivilän reunat kahvista (13).
- Aseta suodatinkannatin paikalleen ja vedä oikealle, kunnes se hakautuu kiinni (14).

Aseta yksi tai kaksi espressokuppi(a) suodatinkannattimen alle.

- Valmista espresso painamalla espressonäppäintä  (15).
- Kun espressokahvi on valmista, paina espressonäppäintä , irrota suodatin-kannatin ja kopista kahvinporot siivilästä (16).

Seuraava espressoannos voidaan valmistaa heti, kun siivilä on jälleen täytetty.

Höyryn valmistus

Höyryn avulla voidaan vaahdottaa maitoa cappuccinoa varten ja kuumentaa nesteitä.

Koska höyryn valmistukseen vaaditaan korkeampi lämpötila kuin espresson valmistamiseen, valmista aina ensin espresso, muuten kahvijauhe saattaa palaa.


Laitteen järjestelmästä johtuen ennen varsinaista höyrymuodostusta saattaa höyryputkesta tulla ensin hieman vettä, joka voidaan kerätä erilliseen astiaan.

Maidon vaahdotus cappuccinoa varten

Tällä laitteella voit espressokahvin valmistuksen lisäksi vaahdottaa cappuccinoon tarvittavan maidon.



Parhaan mahdollisen vaahdotustuloksen saat käyttämällä erillistä vaahdotinta.

■ Pistä vaahdotin höyrysuuttimeen (17).

 **HUOMIO! VAAHDOTINTA SAA KÄYTTÄÄ VAIN MAIDON VAAHDOTTAMISEEN.**

Kaada n. 2 dl rasvatonta maitoa kapeaan korkeaan kannuun (kork. 0,5 l vetoinen), jonka täytyy mahtua laitteen höyrysuuttimen alle.

Maidon on oltava hyvin jäähtynyttä. Samoin astian on oltava kylmä, joten älä huuhtelee astiaa lämpimällä vedellä ennen käyttöä.

Heti kun keltainen merkkivalo lakkaa palamasta, laita erillinen astia höyryputken alle ja käännä kytkin asentoon . Anna astiaan tulla vettä kunnes alkaa muodostua höyryä. Käännä silloin kytkin asentoon .


Aloita nyt maidon vaahdotus.

Pidä kannua höyrysuuttimen alla siten, että suutinosaa on kokonaan upotettu maitoon.

■ Aseta höyrynuppi asentoon .

Pyöritä kannua varovasti paikallaan vaahdotuksen ajan (18).

Suutin ei saa koskettaa kannun pohjaa, jottei höyryntulo esty.

Kun vaahdotus päättyy, käännä höyrynuppi asentoon  ja poista astia.

Käännä höyrynuppi takaisin höyrytysasentoon lyhyesti, jotta suutin tyhjenee mahdollisesta maidonlopusta (asetä tyhjä astia suuttimen alle).


Puhdista vaahdotin ja höyrysuutin kostealla liinalla heti maidon vaahdotuksen jälkeen.


Nesteiden kuumennus

Käännä höyryputki ulospäin.



Vie nesteellä täytetty astia höyrysuuttimen alle (ilman vaahdotinta).

Kytke laite päälle.

■ Varmista, että lämmitysjärjestelmässä on vettä painamalla espressonäppäintä  nähdäksesi valuuko vettä (7).


Paina sen jälkeen espressonäppäintä  uudelleen.

Laitteelle on ominaista, että kuumennuksen aikana paineosan kautta tulee ulos vettä ja höyryä.

Heti kun keltainen merkkivalo lakkaa palamasta, laita erillinen astia höyryputken alle ja käännä kytkin asentoon . Anna astiaan tulla vettä kunnes alkaa muodostua höyryä. Käännä silloin kytkin asentoon .

Laita astia höyryputken alle siten, että putken pää uppoaa nesteeseen.

■ Käännä höyrynuppi asentoon  (19).


Kun neste on tarpeeksi kuumaa, aseta höyrynuppi takaisin asentoon  ja poista astia.

Käännä höyrynuppi takaisin höyrytysasentoon lyhyesti, jotta suutin tyhjenee mahdollisesta nesteestä (asetä tyhjä astia suuttimen alle).


Puhdista höyrysuutin kostealla liinalla heti nesteiden kuumennuksen jälkeen.

HUOMIO!

Mikäli haluat heti höyryn valmistuksen jälkeen valmistaa espressokahvia, espresso-keitTIMEN on ehdottomasti annettava jäähtyä kahvilämpötilaan.


Aseta ko. toimitusta varten astia suodatinkannattimen alle ja paina espressonäppäintä .


Anna veden valua niin kauan, kunnes keltainen kuumennuksen merkkivalo syttyy.

Paina taas espressonäppäintä , minkä jälkeen voit valmistaa espressokahvia totuttuun tapaan.

Kuuman veden valmistus



Tällä laitteella voit kuumentaa vettä pikajuomia varten.



- Varmista, että lämmitysjärjestelmässä on vettä painamalla espressonäppäintä  nähdäksesi valuuko vettä (7).


Paina sen jälkeen taas espressonäppäintä .

Heti kun keltainen kuumennuksen merkivalo sammuu, aloita veden kuumentaminen.

Käännä höyryputki ulospäin ja laita korkein mahdollinen astia höyrysuuttimen alle.

- Käännä höyrynuppi asentoon  ja paina espressonäppäintä  (20).

Kun vesi on tarpeeksi kuumaa, paina espressonäppäintä  ja käännä höyrynuppi asentoon . Poista astia.

 **HUOMIO! HÖYRYSUUTIN ON ERITTÄIN KUUMA. VARO ETTET POLTA ITSEÄSI.**

Puhdistus

Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä aina ennen puhdistusta. Pyyhi runko kostealla liinalla.

Vesisäiliö on tyhjennettävä käytön jälkeen.

- Irrota laskuritiliä ja puhdista se (21).

Tyhjennä valumisalusta ja puhdista se.

Paineosa, suodatinkannatin ja siivilät olisi hyvä puhdistaa joka käytön jälkeen. Käytä paineosan puhdistukseen vain kosteaa liinaa. Huuhtelee kaikki irralliset osat juoksevan veden alla.


- Mikäli paineosa on erittäin likainen, ruuvaa paineosan siivilä kolikon avulla irti ja puhdista se. Pyyhi paineosa kostealla liinalla ja ruuvaa siivilä takaisin paikalleen (22).

Tärkeää!

Älä laita suodatinkannatinta tai valumisalustaa astianpesukoneeseen.

Puhdista höyrysuutin heti maidon vaahdotuksen jälkeen antamalla laitteen tuottaa höyryä muutaman sekunnin ajan, jolloin suutin tyhjenee mahdollisesta maidonlopusta. Pyyhi suutin kostealla liinalla. Jos suutin sattuisi tukkeutumaan sen voi puhdistaa neulalla.

- Jos on tarpeen, höyrysuuttimen voi puhdistaa perusteellisesti ruuvaamalla sen vastapäivään irti mittalusikan kuusiokoloavainta käyttämällä (23).

 **HUOMIO! JOS HÖYRYSUUTIN ON KUUMA, ÄLÄ KOSKE SIIHEN, SILLÄ SE VOI AIHEUTTAA PALOVAMMOJA.**

Ruuvaa puhdistettu höyrysuutin takaisin paikalleen ja kiristä kevyesti kuusiokoloavaimella.



Perusteellista puhdistusta varten voi vaahdottimen purkaa osiin.

- Vedä ko. toimitusta varten molemmat osat A + C irti metalliputkesta B (24).

Huuhtelee kaikki 3 osaa lämpimällä vedellä. Mikäli osan A pieni imuaukko on tukossa, voit avata tukoksen ohuella neulalla.

Älä pidä suodatinkannatinta paineosaan kiinnitettynä, jos laite on pitkään ajan käyttämättä, koska tiiviste joutuisi siten olemaan tarpeettoman kauan puristuksissa, mikä voi lyhentää sen elinikää.








Mittalusikka ja toinen siivilä voidaan säilyttää kannen alla olevassa syvennyksessä.

Jos tiedät, että laite tulee olemaan pois käytöstä pidemmän aikaa, voi lämmitysjärjestelmän tyhjentää vedestä samalla tavoin kuin höyryä valmistettaessa. Laita astia höyrysuuttimen alle ja käännä höyrynuppi asentoon . Heti kun höyryä ei enää muodostu, käännä höyrynuppi asentoon  ja kytke laite pois päältä.



Kalkinpoisto

Laitteesta on poistettava kalkki säännöllisin väliajoin. Jos keität keskimäärin neljä kupillista espressoa päivittäin suosittelemme, että puhdistat laitteen joka kolmas kuukausi.

Ennen kalkinpoistoa on paineosan siivilä ehdottomasti ruuvattava paineosasta irti.




1. Puhdista paineosa ja sen siivilä kalkista ja kahvinjätteistä.
2. Irrota vaahdotin.
3. Liuota 2 ruokalusikallista viinihappoa tai sitruunahappoa (saatavana apteekkeista) 1/2 litraan kädenlämpöistä vettä ja kaada vesisäiliöön. Pane yksi astia paineosan ja toinen höyrysuuttimen alle.
4. Kytke keitin päälle. Kun keltainen kuumenemisen merkkivalo sammuu, paina espressonäppäintä . Varmista, että höyrynuppi on asennossa .
5. Anna noin puolet kalkinpoistoliuoksesta valua heti paineosan läpi.
6. Paina taas espressonäppäintä .
7. Käännä höyrynuppi asentoon  ja paina espressonäppäintä . Anna noin kupillisen kalkinpoistoaainetta valua läpi. Paina sen jälkeen espressonäppäintä  uudelleen ja käännä höyrynuppi asentoon .

Anna liuoksen vaikuttaa 10-15 minuuttia.

8. Paina espressonäppäintä  ja anna lopunkin liuoksen valua laitteen läpi.
9. Paina jälleen espressonäppäintä .

Valuta tämän jälkeen 2 vesisäiliöllistä puhdasta vettä laitteen läpi.

Kun tämä on tehty, täytä vesisäiliö jälleen vedellä.

Käännä höyrynuppi asentoon  ja paina espressonäppäintä  ja anna veden valua läpi. Palauta sen jälkeen höyrynuppi asentoon .

Kytke laite pois päältä painamalla virtakytkintä.

Anna keittimen jäähtyä. Kiinnitä paineosan siivilä takaisin paineosaan ja pistä vaahdotin takaisin höyrysuuttimeen.

Ongelmia ja mahdollisia syitä

ONGELMA:

Kahvijuoma valuu suodatintelineen sivusta.

SYY:

- Suodatinteline ei ole kunnolla paikallaan.
- Suodatinteline on ollut liian kauan paikoillaan tai jätetty pitkäksi aikaa kuumaan veteen.
- Puhdista tiiviste hyvin.
- Hauras tiiviste; vaihda tiiviste uuteen.

ONGELMA:

Pumppu pitää ääntä.


SYY:

- Vesisäiliössä ei ole vettä.
- Kahvijauhe on liian vanhaa, liian kuivaa, liian karkeaksi jauhettua, minkä takia pumppu ei pysty kehittämään kyllin painetta.

ONGELMA:

Kahvi ei valu läpi.

SYY:

- Vesisäiliössä ei ole vettä.
- Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.
- Suodatin on tukkeutunut, koska kahvi on liian hienoksi jauhettua tai se on painettu liian tiukkaa.
- Tarkista painamalla espressonäppäintä : tällöin vettä pitää valua suodatinpään läpi. Mikäli ei valu, ruuvaa siivilä irti ja puhdista se.
- Keitin on tukkeutunut kalkista. Katso kohtaa „Kalkin poisto“.
- Kuumentimessa ei ole vettä.

ONGELMA:

Espresso ilman kermaa.

SYY:

- Kahvi vanhaa tai kuivunutta.
- Liian vähän espressojauhetta suodattimessa.

- Espressojauhetta ei tasoltettu riittävästi painamalla.

ONGELMA:

Espresso valuu ulos liian nopeasti.

SYY:

- Kahviselokoltus liian karkeaa.
- Espressojauhetta ei tasoltettu riittävästi painamalla.

ONGELMA:

Maidon vaahdotuksessa syntyy liian vähän vaahdotta.

SYY:

- Kuumentimessa ei ole vettä.
- Höyrysuutin on tukossa.
- Maito on vanhaa.
- Maito on liian lämmintä (oltava jääkaappikylmää).
- Astia ei sovi vaahdotukseen (käytä mieluiten pientä kannua tai korkeata mukia).
- Väärä maitolaatu (valitse laihempaa maitoa).

ONGELMA:

Kahvi on liian kylmää.

SYY:

- Keitintä ei ole esikuumennettu kyllin kauan.
- Espresso kuppeja ei ole kuumennettu kyllin kuumiksi etukäteen.

Kahvin valmistus

Ennen ensimmäistä kahvin valmistuskertaa juoksuta 1-2 säiliöllistä vettä keittimen läpi. Pese lasikannu, kansi ja suodatin lämpimässä pesuainevedessä.

- Käännä vesisäiliön kansi ylös (25).
- Kaada säiliöön haluttu vesimäärä (26). Lasikannuun ja vesisäiliöön on merkitty täyttömäärät.

- Valmiin kahvin määrä on hieman pienempi, mitä lasikannun ja vesisäiliön täyttömäärät ilmoittavat, sillä kahvijauhe imee jonkin verran vettä (27).

- Sulje kansi ja käännä suodatinosa oikealle (28).

- Pane suodatinpussi suodattimeen, koko 1x4, ja paina se kevyesti paikalleen (taita pussin reunat) (29).

- Mittaa kahvijauhe pussiin (30). Käytä apuna kahvimittaa. Vahvaan kahviin käytetään yleensä 1 mitta/kuppi (n. 6-7g).

Kahvia voidaan annostaa henkilökohtaisen maun mukaan enemmän tai vähemmän.

- Käännä suodatin takaisin, sen pitää lukittua paikalleen (31).

Pane lasikannu, jonka päällä on kansi paikalleen lämpölevylle.

- Kytke virta virtakytkimestä. Punainen merkivalo syttyy (32).

△ HUOMIO!

ÄLÄ KOSKAAN KÄÄNNÄ SUODATINTA ESIIN KAHVIN VALMISTUKSEN AIKANA. MILLOIN KANNU OTETAAN POIS SUODATTIMEN ALTA, TIPPALUKKO PITÄÄ HUOLTA ETTEI SUODATTIMESTA TIPU KAHVIA LÄMPÖLEVYLLE.

Kuppeihin kaatamisen jälkeen palauta kannu lämpölevylle, se pitää jäljellä olevan juoman sopivan lämpimänä. Lämpölevy lämpiää niin kauan kuin keittimeen on kytketty virta.

Laite voidaan kytkeä pois päältä virtakytkimestä milloin tahansa tai 2 tuntia kytkemisen jälkeen kytkeytyy laite itse automaattisesti pois päältä.

Kytkeäajan ohjelmointi

Laitteen päällekytkennän ajankohdan voi vapaasti esivalita 24 tunnin aikana kytkeäaika-automaatiikalla.

- Paina ohjelmanäppäintä „**progr.**“. Vihreä merkivalo syttyy ja numeronäyttö siirtyy reaali-aikanäytöstä osoittamaan kytkemisaikaa (33).

- Aseta toivottu kytkemisaika painamalla „h” näppäintä tuntien ja „m” näppäintä minuuttien asettamiseksi (34).

3 sekunnin kuluttua asetuksesta ilmestyy numeronäyttöön taas kellonaika.

Kytkeäntäajan voi tarkistaa milloin vain painamalla „progr.” näppäintä.

Kahvin automaattinen valmistus

Valmistele kahviautomaatti kuten tavallisesti ja aseta kytkeäntäaika.

- Paina „auto.” näppäintä, jolloin vihreä merkkivalo syttyy (35).

Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ohjelmoituna ajankohtana. Vihreä merkkivalo sammuu ja punainen virtakytkimen merkkivalo syttyy.

Kun kahvi on suodattunut, voidaan laite kytkeä pois päältä virtakytkimestä tai 2 tuntia kytkemisen jälkeen kytkeytyy laite itse automaattisesti pois päältä.

Puhdistus/Kalkinpoisto

Ennen kalkinpoistoa ota pistotulppa pois pistorasiasta.

- Ota suodatinsuppilo pois seuraavasti: Pidä suodattimesta kiinni alhaalta sivusta ja käännä sitä noin 120° astetta ulospäin ja työnnä samalla hieman ylöspäin. Nyt pystyt nostamaan suodattimen pois paikaltaan vetämällä sitä itseesi päin (36).

Lasikannun ja kannen voi pestä astianpesukoneen yläkorissa. Älä laita suodatinta astianpesukoneeseen vaan pese se käsin.

- Laita suodatin takaisin paikalleen: Pidä kiinni suodattimesta alhaalta sivusta ja työnnä suodatin paikalleen yläreuna edellä. Pudota suodatin sivuttain ja alaspäin paikalleen. Nyt suodattimen pitäisi kääntyä vaivattomasti (37).

Pyyhi laite vain kostealla liinalla.

Jotta kahvinkeitin toimisi moitteettomasti, se on säännöllisesti puhdistettava ja kalkki

poistettava. Kalkinpoisto on tarpeen kun kahvin valmistus hidastuu ja kun valmistuksen aikana alkaa kuulua ääniä.

Jatkuvassa käytössä tulisi kalkinpoisto suorittaa seuraavasti:

pehmeä vesi

7°dH (0-1,24 mol/m³)

kerran vuodessa

keskikova vesi

7-14°dH (1,24-2,5 mol/m³)

kerran vuosineljännessä

kova vesi alkaen

14°dH (2,5-3,75 mol/m³)

kuukausittain

Kysele vesilaitokselta ellet tiedä.

Kalkinpoisto: kaada vesisäiliöön 2 kupillista vettä ja 2 kupillista 32% etikkaa tai sitruunahappoa. Mikäli käytät tavallista väkiviinaetikkaa, käytä sitä laimentamattomana.

Kytke virta ja anna osan seoksesta valua keittimen läpi. Katkaise virta ja anna haponseoksen seistä putkistossa noin 15 minuuttia. Kytke virta uudestaan ja toista menettely 2 kertaa. Tavallisissa tapauksissa tämä riittää poistamaan kalkin. Puhdista keitin juoksuttamalla 2-3 säiliöllistä vettä keittimen läpi ennen kuin käytät keitintä kahvin valmistukseen.

Liitosjohdon säilytyslokero

Keittimen pohjassa on tila, jossa ylimääräinen johto voidaan säilyttää.

Hävittäminen



Pakkaus on tehty ympäristöä vähän kuormittavista aineista ja se voidaan hävittää tavalliseen tapaan.

Kun hävität itse laitteen, ota yhteys paikallisiin viranomaisiin oikean hävittämistavan selvittämiseksi.